

TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 08/05/2026, 23:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e
Agricoltura di Vicenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Località Ponte di Barbarano (VI)

I-ISV-C VI 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ponte di Barbarano (VI); Lonigo (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2600
Periodo di osservazione	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più grande
- ✓ Fertilità delle gemme leggermente superiore
- ✓ Produttività ottima e costante
- ✓ Contenuto zuccherino delle uve notevolmente superiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, tronco-piramidale, alato
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	8,3
Numero grappoli/ceppo	48
Peso medio grappolo (g)	173
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,58
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	4,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino non molto intenso; profumo fruttato; sapore molto caratteristico, leggermente amarognolo, armonico. Complessivamente il clone presenta molto spiccate le caratteristiche di tipicità della varietà.

Idoneo per la produzione di vini giovani o novelli.