

# TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 24/12/2025, 09:37. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

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

I-ISV-C VI 17

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

## Origine

Località Ponte di Barbarano (VI)

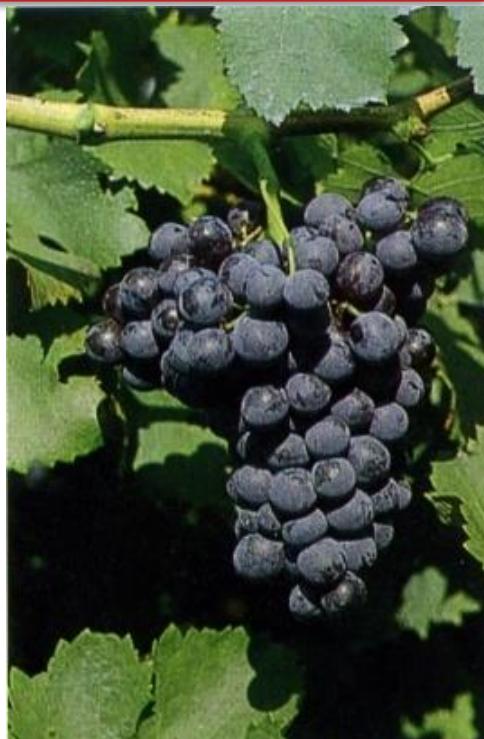
## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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 piccolo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore <sup>(\*)</sup>

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-piccolo
- ❖ Acino medio, rotondeggiante

<sup>(\*)</sup> Rispetto ai cloni ISV-C VI 2 e 3.

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	7,1
Numero grappoli/ceppo	43,6
Peso medio grappolo (g)	163
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,35
	pH	3,15
VINO	Acidità totale (g/l)	5,0
	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 caratteristico; anche il profumo e il sapore sono abbastanza caratteristici della varietà.

Idoneo per la produzione di vini di annata.