TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:32. 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 17

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

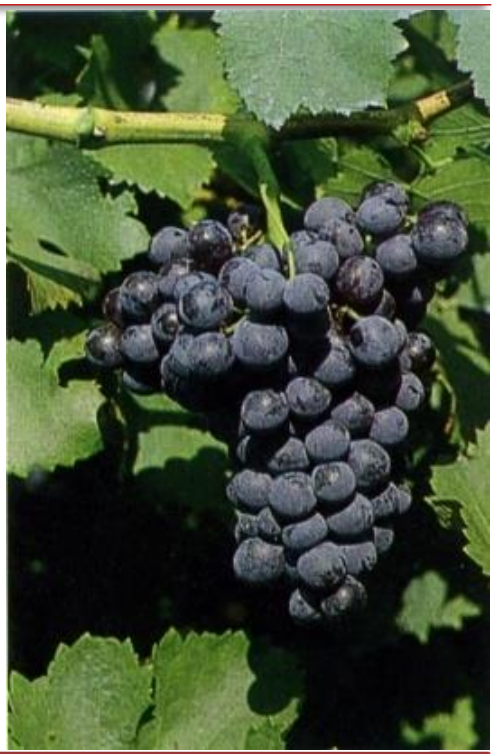
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente inferiore (*)

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



(*) Rispetto ai cloni *ISV-C VI 2 e 3.*

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,35
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	5,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.