

# TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 12:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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-SV-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 (\*)

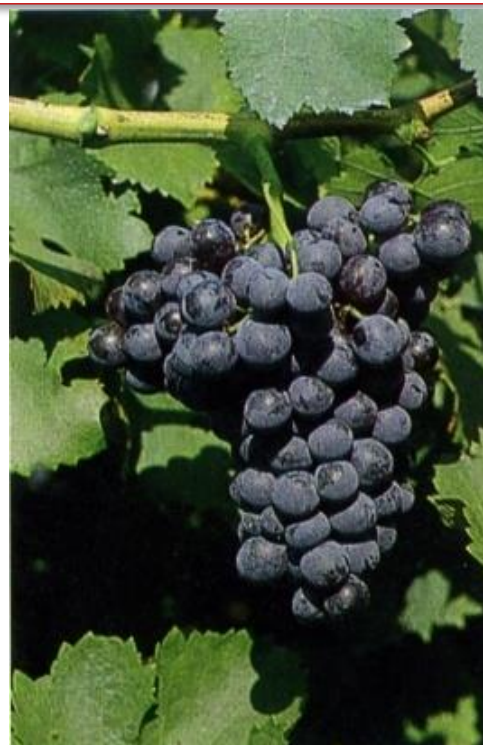
## FASE FENOLOGICA

## 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 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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,35
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	5,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.