TAZZELENGHE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 07:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRA-VIT – Centro di Ricerca per la Viticoltura Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Nimis (UD)

I-CRAVIT-ERSA FVG 435

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. Agr. Pantianicco (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo
- ✓ **Acino** con buccia più consistente
- ✓ Minore sensibilità ai marciumi in maturazione



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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

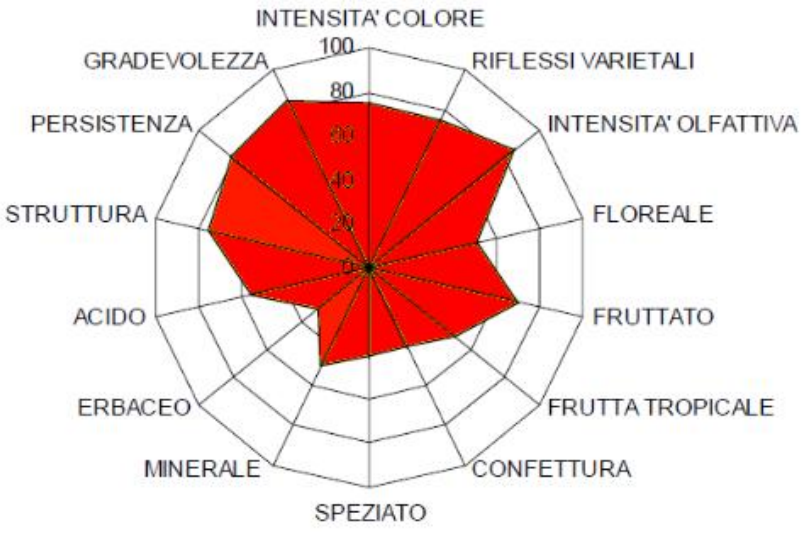
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, tronco-conico, spesso alato, semispargolo
- Acino medio-grosso, arrotondato, con buccia di spessore medio, pruinosa , di colore blu

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	4,36
Numero grappoli/ceppo	15,1
Peso medio grappolo (g)	289
Peso medio acino (g)	2,75
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.230
Indice di Ravaz	3,54

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,00
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	8,05
	Ac. Tartarico (g/l)	6,34
	Ac. Malico (g/l)	4,48
VINO	Antociani totali (mg/l)	641
	Polifenoli totali (mg/l)	3.320

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di buona intensità aromatica, elevata intensità di sentori di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e di spezie (pepe bianco e liquirizia) abbinata a note ben distinte di floreale, vegetale secco e confettura. Le sensazioni di erbaceo fresco risultano molto contenute. Al gusto si presenta di buona acidità, leggermente astringente, di discreta struttura e persistenza. Per queste sue caratteristiche si consiglia come base per la produzione di vini varietali.