

# TAZZELENICHE N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:16. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

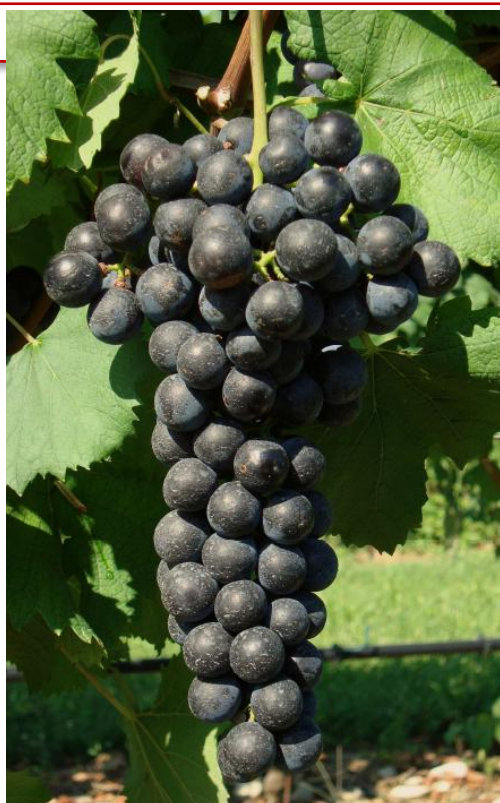
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

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

## IL GRAPPOLO

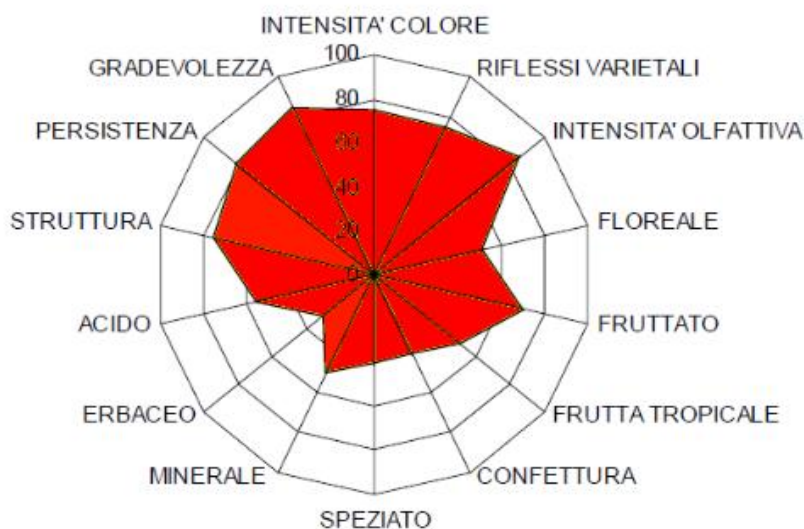
- ✎ Grappolo medio-grande, tronco-conico, spesso alato, semispargolo
- ✎ Acino medio-grosso, arrotondato, con buccia di spessore medio, pruinosa, di colore blu



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.