

TOURIGA NACIONAL N.



Documento aggiornato al: 12/03/2026, 18:13. CREA/SNCV ©2011-2026.

Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Douro, Portogallo

I-VCR 166

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fossalon di Grado (GO)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: elevata

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di forma conica, di medio-bassa compattezza e di dimensioni elevate rispetto allo standard
- 🍇 Acino: di forma sferica e dimensioni medie o medio-piccole, con buccia di colore blu scuro e abbondante pruina.



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

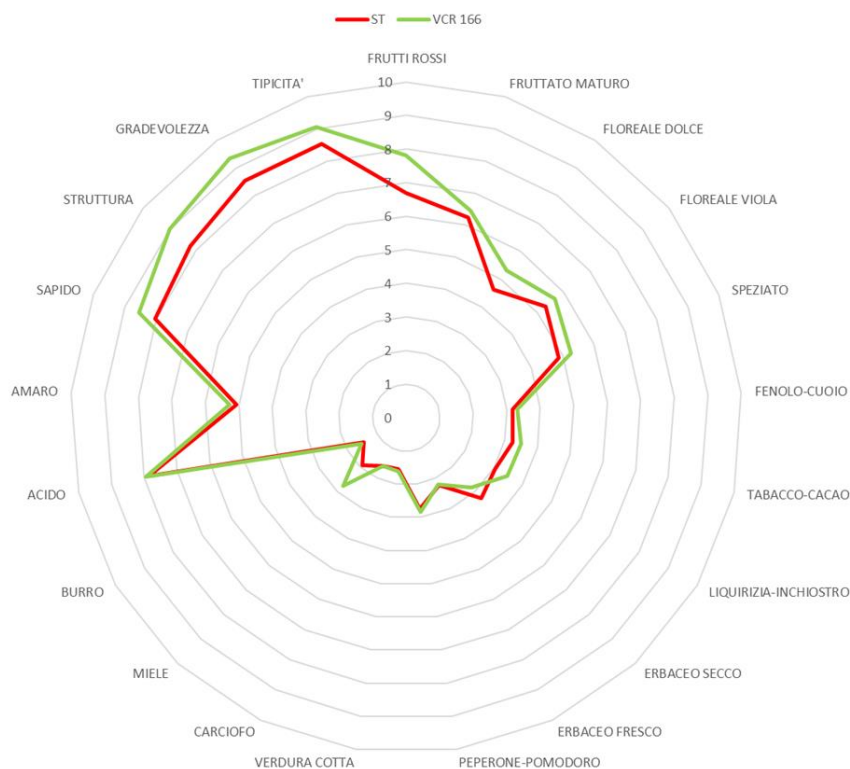
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,78
Oidio	0,66

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,90
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	15,2
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	1,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	871
Indice di Ravaz	3,7

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	20,86
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	6,39
	Ac. Tartarico (g/l)	4,65
	Ac. Malico (g/l)	2,32
VINO**	Antociani totali (mg/l)	574
	Polifenoli totali (mg/l)	2052

* Dati medi relativi alle 3 annate 2016-18, ** dati medi relativi alle annate 2017-18

GRAFICO SENSORIALE TOURIGA NACIONAL VCR 166/STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo descritto si ottiene un vino di colore rosso rubino particolarmente intenso, con leggeri riflessi violacei e di buon grado alcolico. Il profilo aromatico è armonioso e più ampio rispetto allo standard, pur mantenendo i sentori tipici varietali dei frutti rossi di bosco, dello speziato e del cacao; in bocca è sapido, ben strutturato e lascia un lungo e piacevole retrogusto di liquirizia.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Profilo aromatico, carica polifenolica e abbondanti produzioni lo rendono adatto a dare vini secchi di pronta beva, in purezza o in taglio, per conferire colore e spessore aromatico.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno abbastanza vigoroso, predilige terreni non particolarmente fertili; non tollera stress idrico e termico.