

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 193

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	2019-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore alla media
- ✓ Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: forma conica, allungato, mediamente compatto e di dimensioni superiori alla media
- 🍇 Acino: sferico e grande rispetto allo standard, con buccia nero-blu e pruinosa.



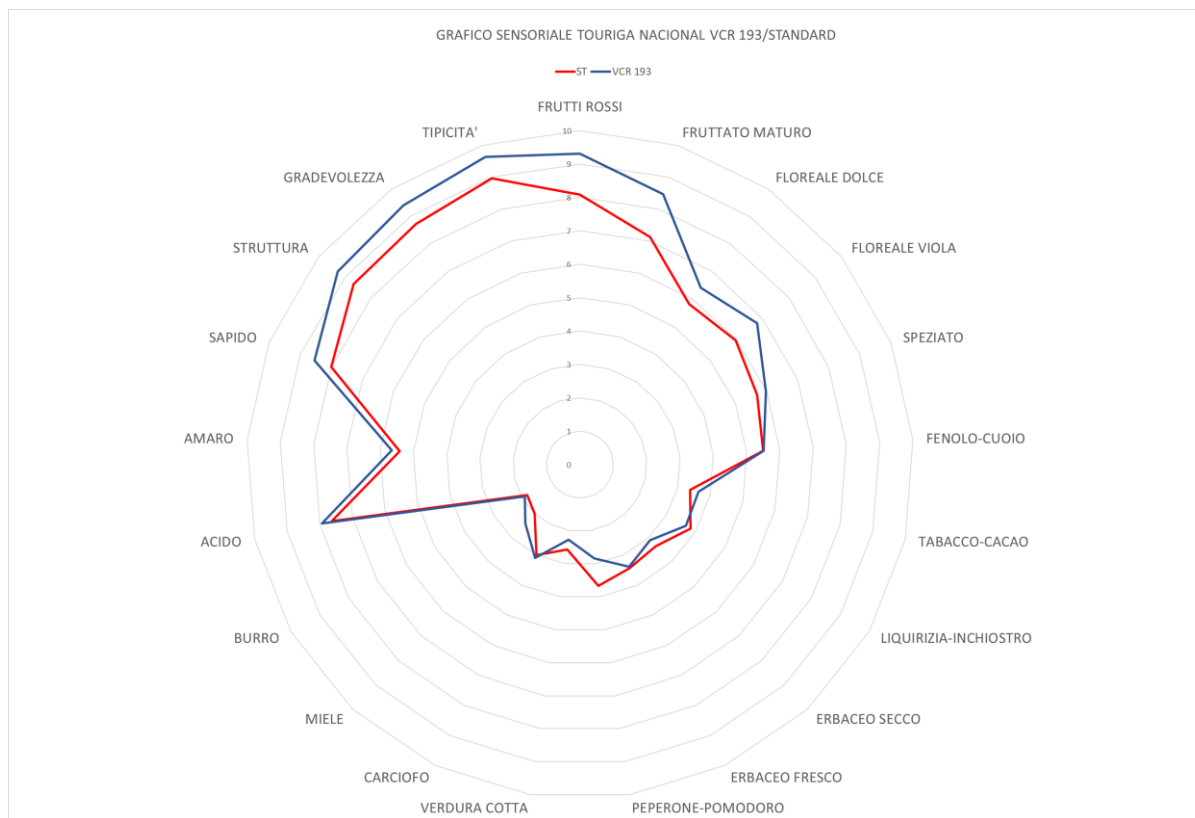
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,78
Oidio	0,66

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	2,83
Numero grappoli/ceppo	13,35
Peso medio grappolo (g)	212
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	839
Indice di Ravaz	3,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,77
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,46
	Ac. Tartarico (g/l)	4,59
	Ac. Malico (g/l)	1,99
VINO**	Antociani totali (mg/l)	504
	Polifenoli totali (mg/l)	1974

* Dati medi relativi alle 3 annate 2019-21, ** dati medi relativi alle annate 2020-21



ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di grado alcolico superiore alla media, di colore rosso rubino molto intenso, grazie all'elevato contenuto in polifenoli, con riflessi violacei.

Il profilo aromatico è equilibrato e più intenso rispetto allo standard, mantenendo i caratteri varietali ed enfatizzandoli positivamente. Spiccano in particolare le note fruttate di amarena e confettura di piccoli frutti, più delicate quelle floreali; i profumi speziati conferiscono eleganza e volume. In bocca è strutturato e sapido, morbidi i tannini; nel retrogusto sono percettibili piacevoli sentori di cacao. Nel complesso risulta molto gradevole e soddisfa pienamente i canoni di tipicità varietale.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Dato l'ampio ed elegante profilo aromatico e la struttura del biotipo descritto, se ne consiglia l'utilizzo a dare vini di elevata qualità destinati al lungo invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

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