

TOCAI ROSSO N.



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-ISV-C VI 2

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 grande
- ✓ Fertilità delle gemme leggermente superiore
- ✓ Produttività buona e costante

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

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, tronco-piramidale, alato
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	7,9
Numero grappoli/ceppo	44,4
Peso medio grappolo (g)	178
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO</i>	Zuccheri (°Brix)	21,05
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	4,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso; fruttato, caratteristico. Di sapore gradevole, leggermente amarognolo, di buona acidità.

Idoneo per la produzione di vini giovani o novelli.