

TOCAI ROSSO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 289 del 09/12/1992

Origine

Barbarano (VI)

I-VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987, 1988 e 1990

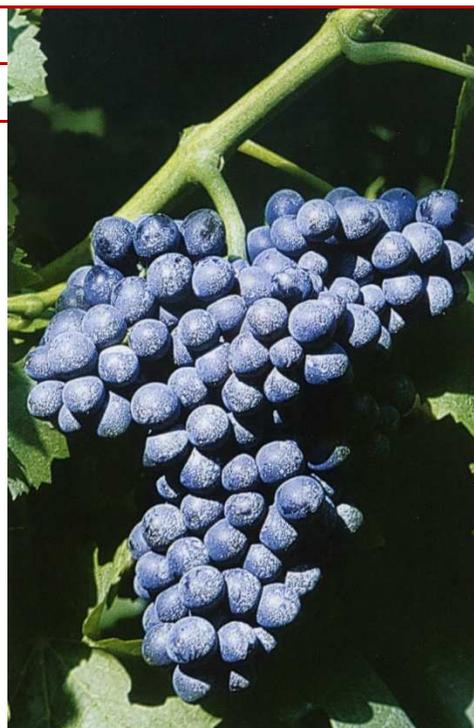
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Molto vigoroso
- ✓ Fertilità elevata, anche quella basale
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Buona resistenza sia all'oidio che alla botrite

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio
- Acino grosso, molto colorato



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE **CLONE****CRITTOGAMICHE**

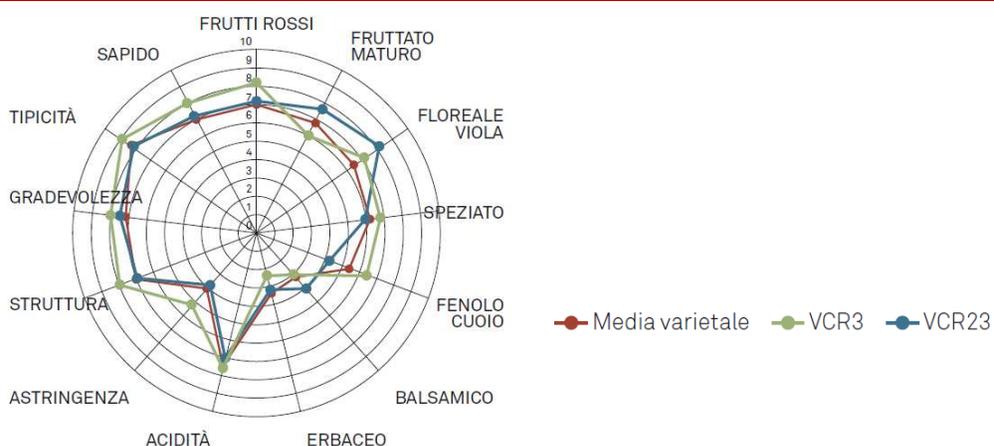
Botrite (*)	0,55
Oidio (**)	0,64

CARATTERISTICHE **CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	12,58
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	308,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI **CLONE**
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,95
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	6,74
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di buona struttura, con preminenti caratteri di tonalità del colore, finezza, intensità e delicato sapore di fruttato. Indicato per vini giovani o di breve-medio invecchiamento.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (*) e Città S. Angelo (PE) (**)