

TSULUKIDZIS TETRA B.



Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 279 del 30/11/2018

Origine

Collezione Ampelografica del DISAA, presso
Az. Riccagioia SCPA, Torrazza Coste (PV)

I-VCR66

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Agr. Librandi Antonio Cataldo & Nicodemo, loc. Rocca di Neto, Cirò Marina (KR)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato (con 10 gemme/pianta); Kober 5BB VCR102
Densità e Sesto di impianto	5000 ceppi/ha; 1 x 2 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Nella media della popolazione
✓ Produttività	Buona e Costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	III decade di Agosto

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semi-spargolo, a volte con un'ala sviluppata.
- ✿ Acino medio grande, sferoide, leggermente schiacciato a buccia consistente, dorata con riflessi verdognoli.



TSULUKIDZIS TETRA B. VCR 66

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	1,00
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE(*)
Fertilità basale	1,52
Fertilità reale	1,60
Fertilità potenziale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	3,47
Peso medio grappolo (g)	217
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	740
Indice di Ravaz	4,69

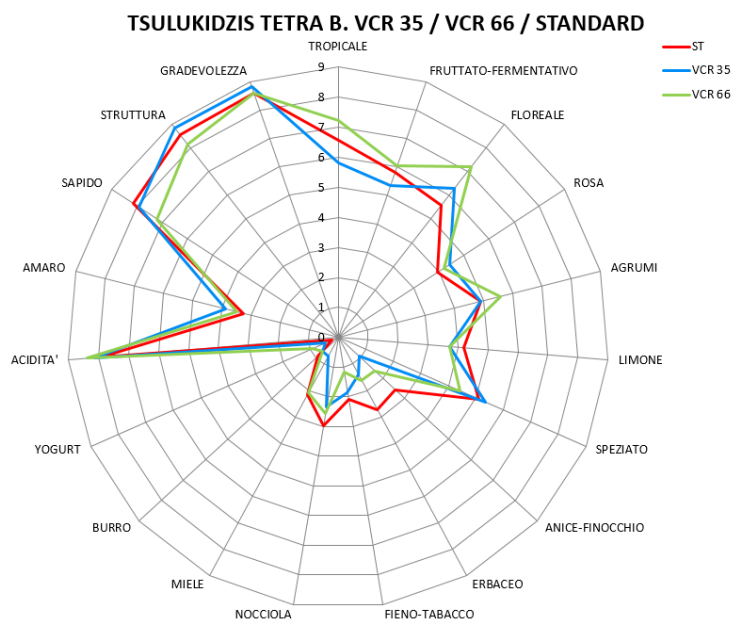
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Babo)	20,3
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	5,14
	Ac. Tartarico (g/l)	5,29
	Ac. Malico (g/l)	1,13
VINO (**)	Grado alcool (% vol)	13,68
	Acidità totale (g/l)	4,86
	pH	3,64
	Estratto netto (g/l)	21,05
	Acido Tartarico (g/l)	1,79
	Acido Malico (g/l)	0,92

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è giallo dorato dai riflessi verdognoli con profilo aromatico molto ampio, la cui complessità sprigiona aromi fruttati, floreali ed agrumati, tra cui risaltano la banana, ananas e pesca, accompagnati da fiori d'arancio, pompelmo e scorza di limone; più delicate emergono le note di erbe aromatiche mediterranee.

In bocca è strutturato e corposo; l'acidità e la spiccata sapidità equilibrano l'alcolicità ed esaltano la persistenza rendendo questo vino molto piacevole.

Nelle zone di origine viene prodotto nelle versioni secco, semisecco e per vini dolci di qualità. Si presta anche alla produzione di vini da breve invecchiamento.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2012-2013