

# TAZZELENHE N.



## Costitutore

CRA- Centro di Ricerca per la Viticoltura Conegliano  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Nimis (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 435

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)          |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot doppio |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750  |
| Periodo di osservazione        | 2006-2008                                   |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** più spargolo e con buccia più consistente

✓ Minore sensibilità ai marciumi

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>      |
|------------------------|-------------------|
| Germogliamento         | III decade Aprile |
| Fioritura              | I decade Giugno   |
| Invaiatura             | II decade Agosto  |
| Maturazione            | I decade Ottobre  |



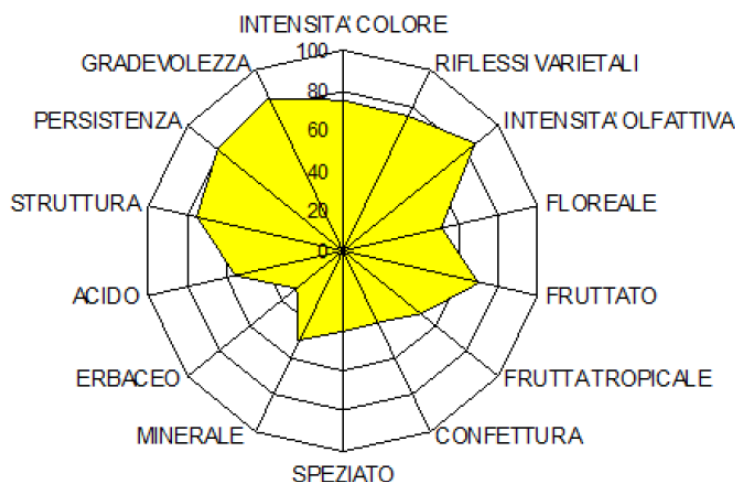
## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, tronco-conico, spesso alato, semispargolo
- ✿ Acino medio-grosso, arrotondato, con buccia di spessore medio, pruinosa, di colore blu

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,51         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 4,36         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 15,1         |
| Peso medio grappolo (g)               | 289,00       |
| Peso medio acino (g)                  | 2,75         |
| Peso legno potatura (Kg/ceppo)        | 1,23         |
| Indice di Ravaz                       | 3,54         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 21,00        |
|              | pH                              | 3,50         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 8,05         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,34         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 4,48         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | 528          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | 2.820        |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino dotato di buona intensità aromatica, elevata intensità di sentori di frutta rossa (mora, lampone, ciliegia) e di spezie (pepe bianco e liquirizia) abbinata a note ben distinte di floreale, vegetale secco e confettura. Le sensazioni di erbaceo fresco risultano molto contenute. Al gusto si presenta di buona acidità, leggermente astringente, di discreta struttura e persistenza. Per queste sue caratteristiche si consiglia come base per la produzione di vini varietali.