

VARIETÀ A BACCA BIANCA OTTENUTA DALL'INCROCIO TRA TOCAI FRIULANO E 20-3 (COD. UD. 34-113)

WHITE CULTIVAR OBTAINED FROM THE CROSS TOCAI FRIULANO X 20-3 (CODE UD. 34-113)

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice completamente aperto, glabro con viticci molto lunghi e privo di pigmentazione antocianica. Gli internodi presentano una colorazione verde e rossa su entrambe le facce mentre i nodi sono rossi sulla faccia dorsale e verde-rossi su quella ventrale. Foglia di dimensioni medie-grandi, di forma cuneiforme o orbicolare e generalmente con cinque lobi. Il seno petiolare è aperto e con la base a U. Entrambe le pagine presentano una colorazione rossa fino alla prima biforcazione della nervatura principale. Il margine fogliare presenta denti di dimensioni grandi, lunghezza media e con entrambi i lati convessi. Entrambe le pagine fogliari sono glabre. Grappolo di lunghezza superiore alla media, cilindrico, da mediamente compatto a semi-spargolo con due corte ali. Acino di piccole dimensioni, di forma sferoidale e uniforme. La buccia è spessa con pruina media, di colore verde con riflessi dorati. La polpa è leggermente soda, di sapore neutro.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di fioritura: media.

Epoca di maturazione dell'uva: precoce.

Produzione: medio-elevata.

Attitudini colturali: vitigno di medio-elevato vigore con portamento della vegetazione semieretto o ricadente.

Allevamento e potatura: si adatta a tutte le forme di allevamento e potatura data l'elevata fertilità basale.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: ottima resistenza alla peronospora e buona-ottima resistenza all'oidio. Ridotta sensibilità alla botrite e al marciume acido. Ottima resistenza alle minime invernali fino a -24°C.

Potenziale enologico: ottima la capacità di accumulo zuccherino, nella media il livello acidico anche nelle annate calde. Il profilo aromatico è intenso per i composti odorosi liberi, ma soprattutto per glicosidati che esprimono sentori di tropicale, ananas e frutto della passione. Anche l'ampiezza aromatica è più che media; positivo il profilo sensoriale come pure la struttura e la gradevolezza. Questo vitigno si presta alla produzione, in taglio con il Fleurtaï, di vini di buona struttura, equilibrati da consumarsi dopo brevi periodi di affinamento e che ricordano il parentale Tocai Friulano.

Ampelographic characters: shoot tip with completely open apex, hairless with long tendrils and without anthocyanin pigmentation. The internodes are green-red on both faces and the nodes are red on the dorsal face and green-red on the ventral face. The leaf is medium-large, wedge or circular shaped and generally with five lobes. The petiolar sinus is open with a U base. Both upper and lower blades have a reddish colour to the first fork of the main rib. The foliar margin has large teeth of medium length and convex on both sides. The upper and lower blade surfaces are hairless. The cluster is cylindrical, its length is above the average, from medium-compact to semi-loose with two short wings. Small, spheroidal and uniform berry. Thick green skin with golden hues and medium pruinosity. The pulp is slightly compact and has a neutral flavour.

Bud break: average.

Flowering time: average.

Ripening time: early.

Yield: medium-high.

Cultural aptitude: medium-high vigour grapevine with semi-upright or drooping growth habit.

Trellising and pruning: adaptable to different trellis and pruning systems because of the high fertility of the basal buds.

Resistance to diseases and adverse conditions: excellent resistance to downy mildew and good-to-excellent resistance to powdery mildew. Reduced sensitivity to botrytis and acid rot. Good winter hardiness with resistance up to -24°C.

Enological potential: sugar accumulation is excellent and acidity is within the average range even in hot years. The aromatic profile is intense for the volatile aromatic compounds, mainly for the glycosides associated with tropical notes, pineapple and passion fruit. The aromatic amplitude is above average with a positive sensorial profile and above average structure and pleasantness. It is suitable for blending with Fleurtaï for well-structured and balanced wines to be consumed after short periods of refining. It resembles the parent Tocai Friulano.



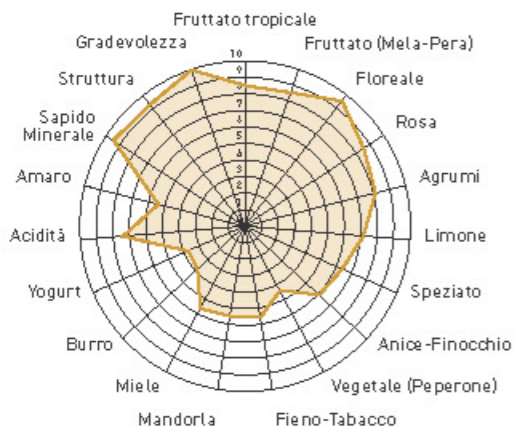
RILIEVI AGRONOMICI / AGRONOMIC RELIEFS

ANNATA VINTAGE	LOCALITÀ SITE	SISTEMI DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING	N° PIANTE PER HA VINE PER HA	DATA VENDEMMIA HARVEST PERIOD	PESO GRAPPOLO (GR) CLUSTER WT (GR)	PRODUZIONE PIANTE (KG) PRODUCTION (KG)	PRODUZIONE PER HA (KG) PRODUCTION PER HA (KG)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	04-Sett. 04-Sept.	151	2,9	9.799
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	13-Ago. 13-Aug.	170	3,7	12.332
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	19-Ago. 19-Aug.	223	3,9	13.000

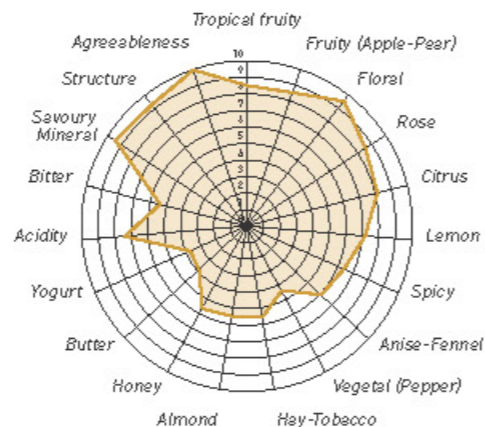
DATI ENOLOGICI MICROVINIFICAZIONI VCR / OENOLOGICAL DATA VCR MICROVINIFICATIONS

ANNATA VINTAGE	VARIETÀ VARIETY	AC.TOT. VINO (G/L) TOTAL ACIDITY (G/L)	AC.TART. VINO (G/L) TARTARIC ACID (G/L)	AC.MAL. VINO (G/L) MALIC ACID (G/L)	PH VINO WINE PH	ESTRATTO NETTO (G/L) DRY EXTRACT (G/L)
2013	SORELI	5,6	1,90	0,93	3,36	18,7
2014	SORELI	5,5	1,13	0,50	3,52	18,2
2015	SORELI	5,9	2,75	1,65	3,23	20

DATI SENSORIALI DEL VITIGNO SORELI



SENSORY DATA OF THE VARIETY SORELI



ANNATA VINTAGE	VARIETÀ VARIETY	FLAVONOIDI (MG/L) FLOVONOIDS (MG/L)	ANTOCIANI (MG/L) ANTHOCYANINS (MG/L)	POLIFENOLI TOTALI (MG/L) TOTAL POLYPHENOLS (MG/L)	ALCOOL %	ACIDITÀ VOLATILE (G/L) VOLATILE ACIDITY (G/L)	ZUCCHERI RIDUTTORI (G/L) RESIDUAL SUGARS (G/L)
2013	SORELI	—	—	—	13,5	0,32	0,69
2014	SORELI	—	—	—	12,2	0,17	0,27
2015	SORELI	—	—	—	13,0	0,30	2,28