

# TANNAT

Varietà di provenienza francese e di origini basche, ha trovato larga diffusione in Uruguay e recentemente ha riscontrato un certo interesse anche in altri Paesi tra i quali l'Italia.



**Caratteri ampelografici:** apice del germoglio espanso, cotonoso, bianco leggermente carminato. Foglia di medie dimensioni, pentagonale, orbicolare intera o a tre o cinque lobi. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Lembo rivoltato, bollosa, con nervature rosse alla base. Pagina inferiore con una debole intensità di peli coricati. Grappolo medio-grosso, cilindrico, allungato, compatto, con una o due ali. Acino medio, sferoidale con polpa colorata a sapore leggermente erbaceo.

**Attitudini colturali:** vitigno di vigoria elevata con portamento della vegetazione eretto. Si adatta ai diversi tipi di terreno e di clima preferendo però aree tendenzialmente calde e terreni di buona struttura.

**Allevamento e potatura:** esige forme di allevamento espansive e potature lunghe.

**Epoca di germogliamento:** media.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** buona anche se l'eccesso di vigore talora può provocare una diminuzione della fertilità e quindi della produttività.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** sensibile alla botrite, agli acari e alle cicaline.

**Potenziale enologico:** grazie all'elevata dotazione tannica e all'ottima carica antocianica si presta per la produzione di vini da invecchiamento. Si utilizza anche in taglio con altri vitigni per apportare struttura, tannicità e colore.

**Cloni in moltiplicazione:** cloni francesi: Inra-Entav 717.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	-	45	60

## SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	3.925	3.256	2.891	2.931	3.147

## PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL TANNAT INRA-ENTAV 717

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2007	Guyot	4.000	2,85	11,4	22,2	7,8	3,2
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2008	Guyot	4.000	2,7	10,8	22,4	6,6	3,17
Tannat	CL. 717	Campo prova VCR Toscana	2009	Guyot	4.000	2,5	10,0	22,9	7,1	3,25
<b>DATI MEDI</b>					<b>4.000</b>	<b>2,68</b>	<b>10,73</b>	<b>22,5</b>	<b>7,17</b>	<b>3,21</b>

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,2	2,6	0,1	3,44	26,0	2.037	888	2.178	13,49	2,7	0,41
	6,1	1,1	0,1	3,4	26,4	2.286	1.016	2.578	13,6	3,0	0,55
	6,1	2,68	0,21	3,35	27,3	2.630	990	2.720	13,97	3,5	0,48
<b>DATI MEDI</b>	<b>6,13</b>	<b>2,13</b>	<b>0,14</b>	<b>3,40</b>	<b>26,57</b>	<b>2.318</b>	<b>965</b>	<b>2.492</b>	<b>13,69</b>	<b>3,07</b>	<b>0,48</b>