

FLEURTAI®

Parenté : Friulano * Kozma 20-3



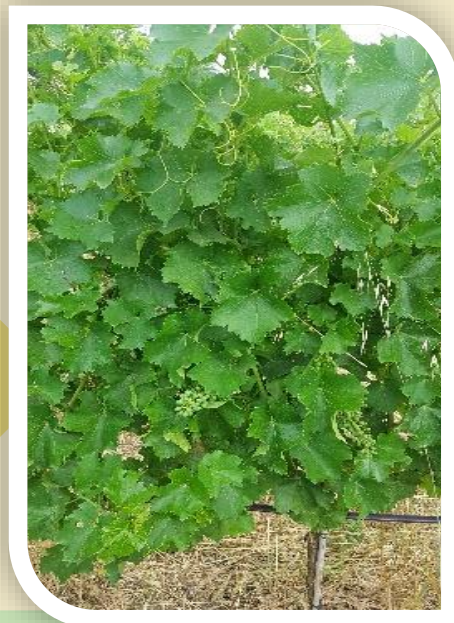
Débourrement : quelques jours avant le Chardonnay.



Vigueur élevée.
Port dressé.



Rendements élevés : 10 à 15 t/ha.
Maturité 8 jours avant le Chardonnay.



Conseils de conduite



Débourrement précoce donc sensible au gel.
Tailler tardivement.



Fertilité importante, adapté aux tailles en cordon, guyot et mécanique.
En cas de vigueur élevée, monter les plants la 1^{ère} année pour éviter des plaies de taille trop importantes (penser à faire tomber les raisins en 2^{ème} feuille dans ce cas).



Le port étant dressé, un palissage léger peut être suffisant.



Surveiller les raisins à l'approche de la vendange : le taux de sucre augmente très vite et ils peuvent se dégrader rapidement. Préférer une récolte à petits degrés : < 13 % TAVP.



Résistance aux maladies & stratégie phytosanitaire

Résistance	Mildiou	Oïdium	Black-Rot	Flavescence dorée
	Très bonne	Bonne	Assez sensible	Peu sensible

Conventionnel

2 traitements (anti-mildiou + oïdium) en **encadrement de floraison** (stade 55 BBCH et 69 BBCH). Veiller à utiliser pour chaque traitement une molécule homologuée pour le **black-rot**. En cas de pression black-rot importante et de risque de contamination (orage, pluie abondante, etc.), ne pas hésiter à rajouter un traitement (IBS) au cours de la saison.

Agriculture Biologique

3 traitements à base de soufre + cuivre. 1 premier au stade **8 feuilles** pour limiter les premières infections de black-rot. Et 2 en **encadrement de floraison** (stade 55 et 69 BBCH). Attention, en cas de forte pression **black-rot**, surveiller la parcelle et ajouter des traitements (soufre) en cours de saison si nécessaire.

FLEURTAI®

Le Fleurtai produit des vins structurés et aromatiques sur des notes de fleurs blanches, muscatées, fruits blancs, poire, amande.

Ne pas récolter en surmaturité pour garder une bonne tension.



Caractéristiques des moûts & vins *

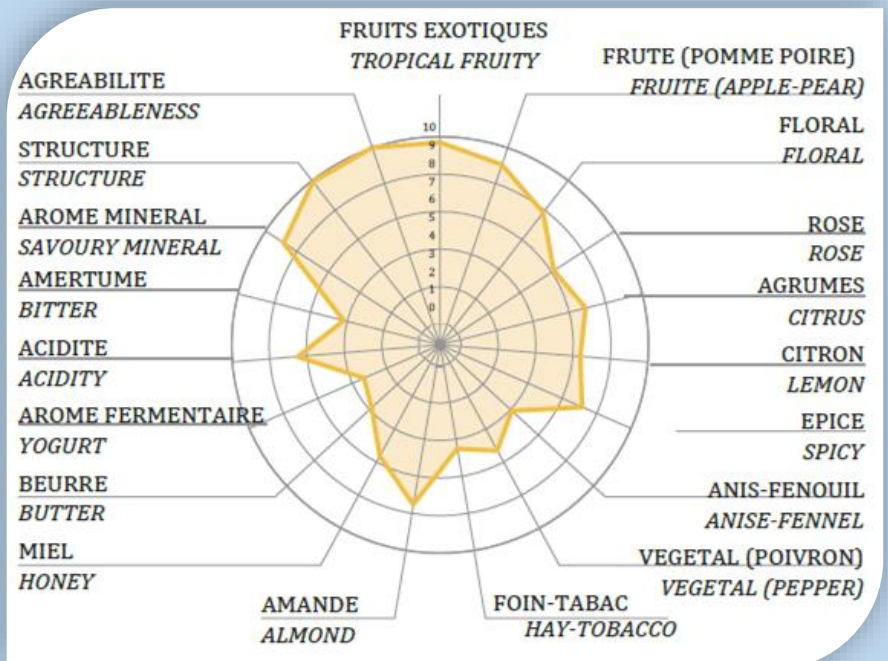
Vignoble	Poids Grappe (g)	Rendement (t/ha)	°Brix	Acidité totale (g.H ₂ SO ₄ /L)	pH
Grado (Italie)	176	11,1	22,3	3,3	3,4

Vignoble	Acidité totale (g.H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g/L)	Acide malique (g/L)	Alcool %
Grado (Italie)	3,7	2,3	1,1	13,3

* Données obtenues sur une moyenne de 8 années, sol limono-calcaire, climat méditerranéen.



Profil organoleptique



Vous souhaitez déguster cette variété ?

N'hésitez plus à nous contacter :

vcr.france@orange.fr
04.66.86.10.10