

SORELI®

Parenté : Tocai * Kozma 20-3



Débourrement : quelques jours après le Chardonnay.



Vigueur élevée.
Port semi-érigé.



Rendements élevés : 10 à 15 t/ha.
Maturité entre le Chardonnay et le Viognier.



Conseils de conduite



Débourrement précoce donc sensible au gel. Redémarrage à fruit en cas de gel modéré. 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), attacher en plusieurs points lors de la formation du pied. Rester attentif à la prise au vent.



En cas de taille en cordon ou guyot, un palissage avec 2 releveurs est conseillé pour maintenir la végétation vigoureuse. Réaliser le levage en plusieurs fois. Se tient correctement en taille rase.



Peut se récolter en surmaturité.
Apte à la botrytisation (*Botrytis Cinerea*) donc à la production de vins moelleux voir liquoreux (à tester).



Résistance aux maladies & stratégie phytosanitaire

	Mildiou	Oïdium	Black-Rot	Flavescence dorée
Résistance	Très bonne	Moyenne	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 (+ HE d'orange). 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 et oïdium**, surveiller la parcelle et ajouter des traitements (soufre) en cours de saison si nécessaire.

SORELI®



Le Soreli a la capacité de donner des vins aux profils aromatiques différents selon la vinification. Vinifié avec des levures typées "thiols", son profil sera proche du Sauvignon B, avec une bonne puissance aromatique et une bonne fraîcheur.

Selon les terroirs et les millésimes, le Soreli peut donner des notes de fruits jaunes et exotiques, de fleurs blanches aux notes muscatées et poivrées.

Un cépage avec de nombreux atouts et offrant une grande palette des possibles.

Caractéristiques des moûts & vins *

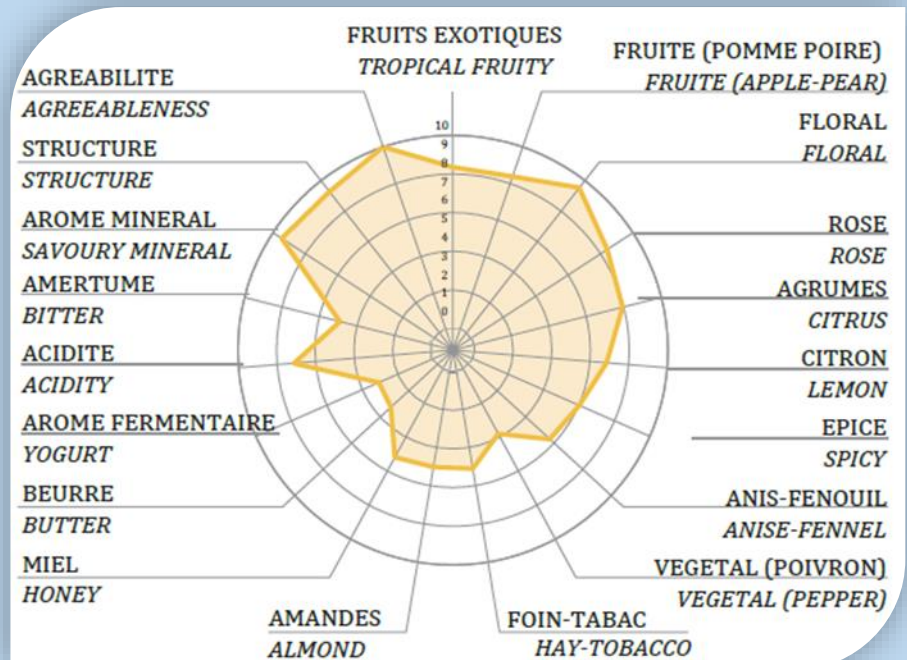
Vignoble	Poids Grappe (g)	Rendement (t/ha)	°Brix	Acidité totale (g.H ₂ SO ₄ /L)	pH
Grado (Italie)	185	10,7	22,5	3,6	3,3

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