

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 07:01. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Azzano X (PN)

I-ISV-F 3

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buona gradazione zuccherina delle uve ed acidità superiore

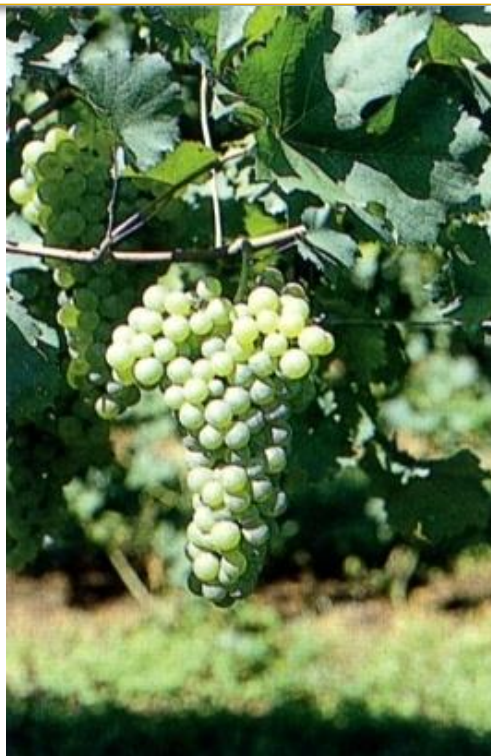
### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

### **IL GRAPPOLO**

- ✶ Grappolo medio, piramidale, talvolta alato, semicompatto, piuttosto leggero
- ✶ Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	8,1
Numero grappoli/ceppo	59,5
Peso medio grappolo (g)	136
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,40
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino; profumo fine, delicato, caratteristico, con sapore di mandorla amara; di corpo, tipico ed equilibrato.

Clone interessante per la produzione di vini da invecchiamento, in quanto si evolve in maniera positiva nel tempo acquisendo sensazioni nobili e complesse.