

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:32. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

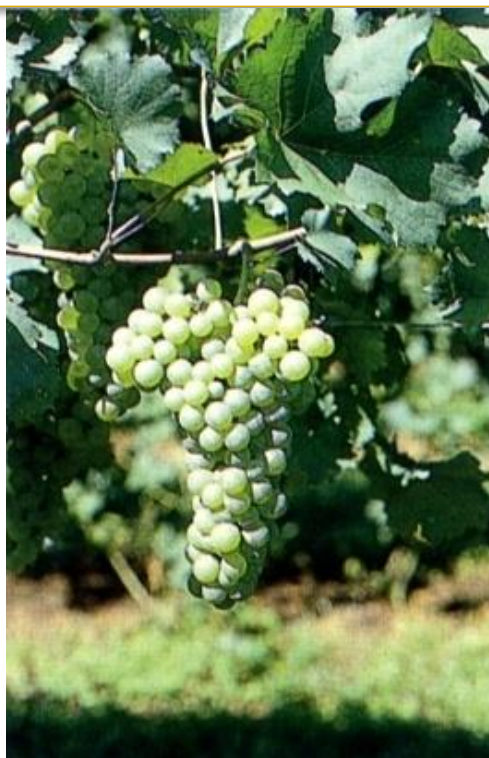
FASE FENOLOGICA

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

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | 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.