

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:56. 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**

Località Lison, Portogruaro (VE)

I-**ISV-F**  
8

## **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**

✓ **Grappolo** più spargolo

✓ **Acino** più grosso (\*)

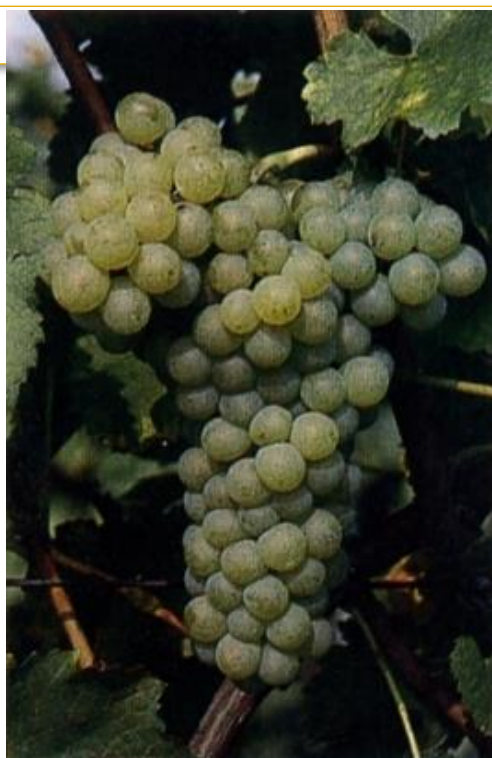
✓ Fertilità media

✓ Produttività media

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, alato
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



(\*) Rispetto ai cloni ISV-F 3 e ISV-F 6.

---

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

---

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

---

Fertilità potenziale delle gemme	1,37
Produzione per ceppo (Kg)	7,4
Numero grappoli/ceppo	54
Peso medio grappolo (g)	137,05
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,75
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino; profumo intenso, persistente e caratteristico; al gusto si presenta equilibrato, prevale la nota di mandorla amara, di buona acidità.