

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttitore

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

I-SV-F 8

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Località Lison, Portogruaro (VE)

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

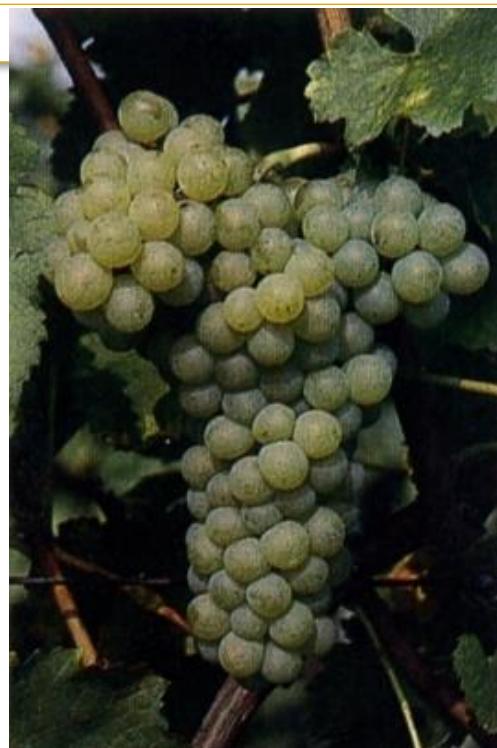
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo
- ✓ Acino più grosso (*)
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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**

MOSTO	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.