TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 02:55. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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)

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

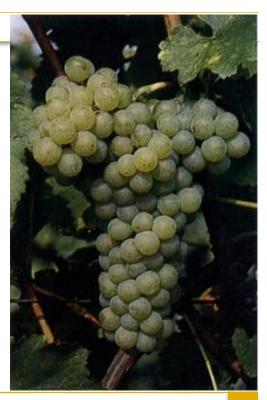
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

- Magnetico de 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	
	Zuccheri (°Brix)	19,75
2	рН	3,15
MOST	Acidità totale (g/l)	7,4
Ĭ	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.

