

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Manzano (UD)

I-VCR 33

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1998-2000	1998-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “giallo”
- ✓ Grappolo di dimensione inferiore
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione media o meno
- ✓ Resistenza alla botrite buona



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo piccolo, semicompatto
- ▣ Acino medio o poco più, con buccia consistente di colore giallo-dorata

## Rauscedo

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	2
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,56
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	185,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
Zuccheri (Babo)	17,07
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	7,20
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Dati medi del triennio 1997-1999

Piavon di  
Oderzo

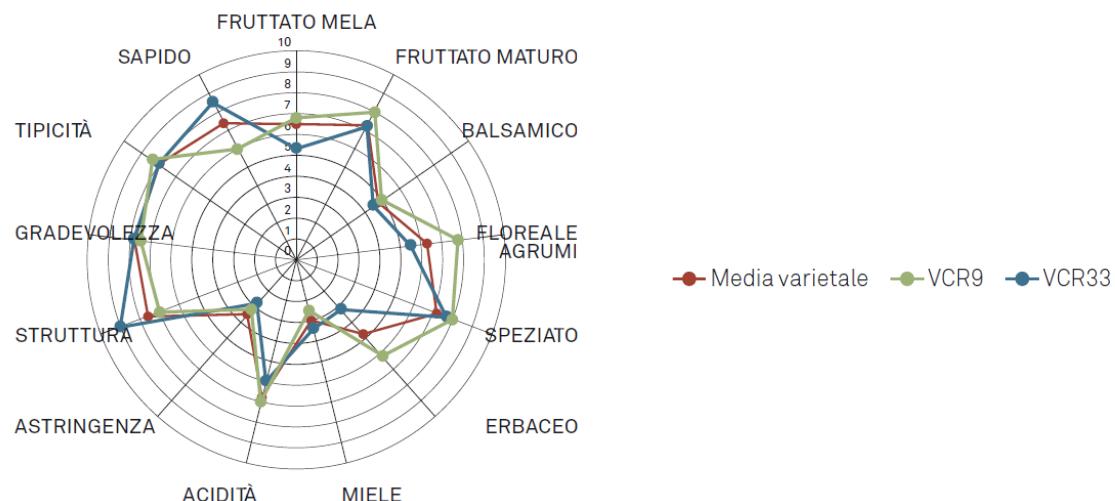
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	2
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	6,63
Numero grappoli/ceppo	33,4
Peso medio grappolo (g)	198,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
Zuccheri (Babo)	17,13
pH	3,24
Acidità totale (g/l)	7,93
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con ottima struttura; tipica la nota di mandorla amara. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di franchezza, persistenza e retrogusto. Indicato per medio-lungo invecchiamento.