

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

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

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

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | 2 |
| Oidio   | - |

### ***CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE***

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 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               | -      |

### ***PARAMETRI CLONE (\*) ENOCHIMICI***

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</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

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

| <i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | 2 |
| Oidio   | - |

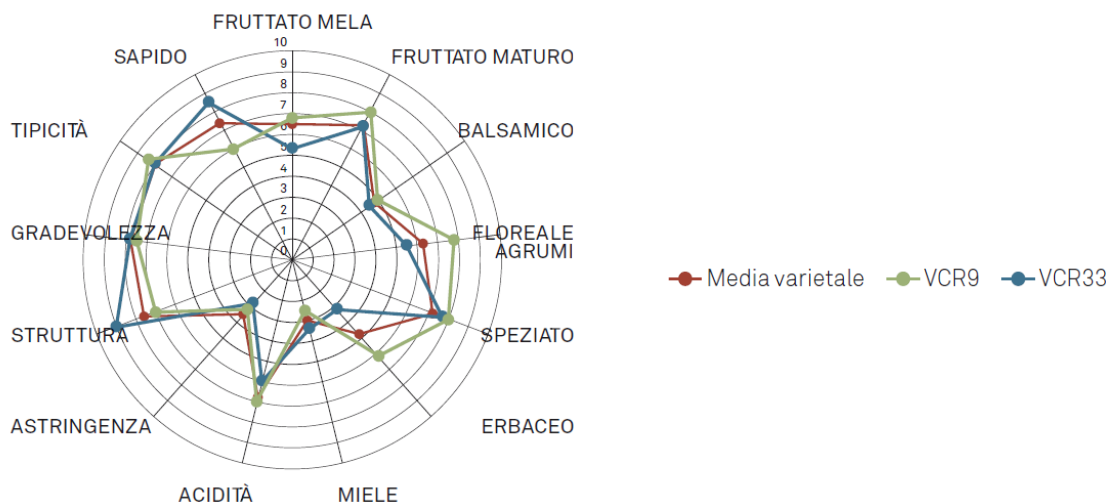
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 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               | -      |

| <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE (*)</b></i> |
|--|-------------------------|
|--|-------------------------|

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</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.