

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Casarsa della Delizia (PN)

I-ERSA-FVG 200

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Capriva del Friuli (GO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	4166
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente ridotte e peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di calibro più piccolo e peso medio inferiore
- ✓ Potenzialità produttiva appena inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

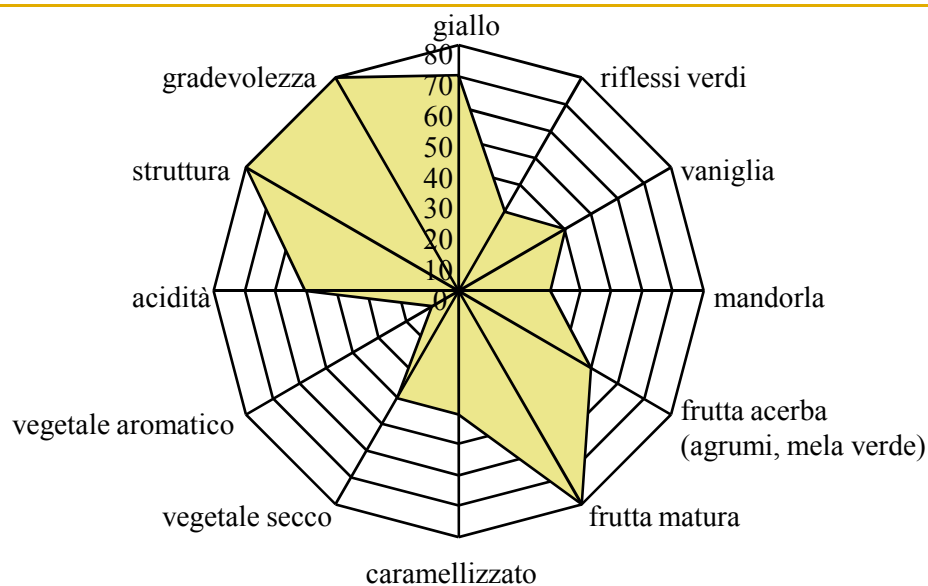
- ✳ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✳ Acino leggermente ellittico



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,48
Numero grappoli/ceppo	14,1
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.020
Indice di Ravaz	3,86

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,3
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,28
	Ac. Malico (g/l)	2,14

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima complessità aromatica. Caratterizzanti sono le note prevalenti di frutta matura a cui si aggiungono sensazioni, ben distinte, di vaniglia, vegetale secco, frutta acerba e crosta di pane. Minori sono le sensazioni di mandorla e vegetale aromatico. Al gusto presenta una media acidità ed un'ottima struttura e persistenza.

Nel complesso, il vino, offre un'ottima gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo per la produzione di vini da invecchiamento.