

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:27. 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



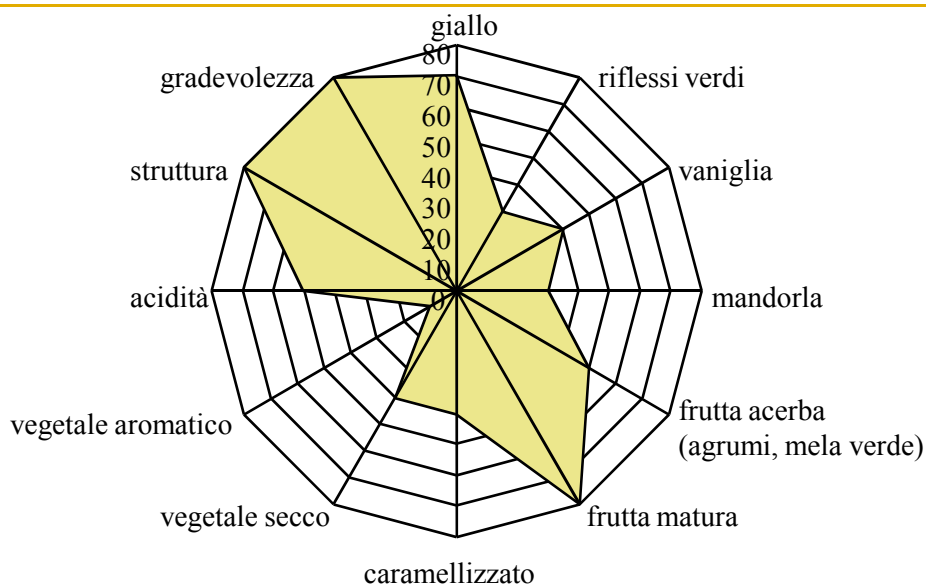
## IL GRAPPOLO

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.