TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 02:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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 | E POCA |
|-----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

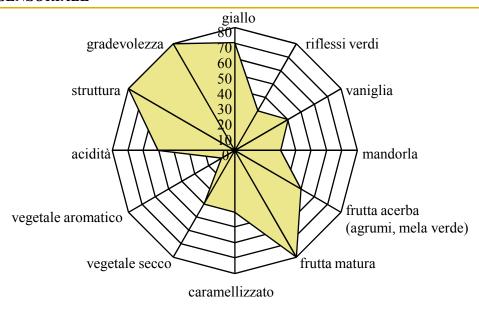
- Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- Acino leggermente ellittico



| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| 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 | CLONE |
|-------|----------------------|-------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (° Brix) | 21,3 |
| 9 | рН | 3,36 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 5,30 |
| X | 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.

