

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 07:01. 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)

I-ERSA-FVG 201

## 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
- ✓ Vigoria vegetativa più contenuta
- ✓ Potenziale produttivo medio

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

## IL GRAPPOLO

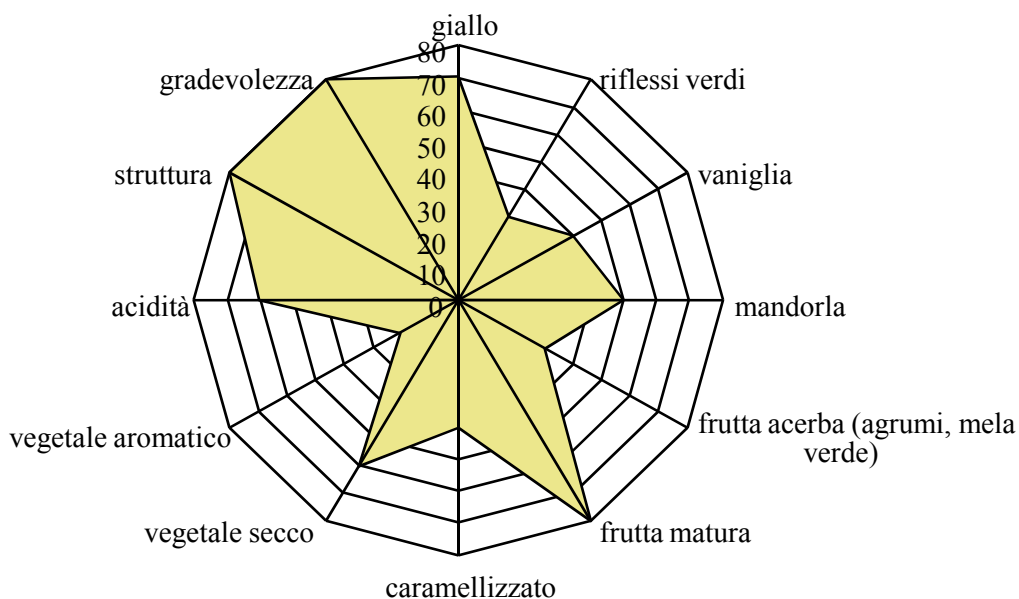
- ✿ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino leggermente ellittico



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	5,56

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,24
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	2,26

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di ottima complessità ed intensità aromatica caratterizzato da note predominanti di frutta matura completate da sensazioni, ben distinte, di mandorla, vegetale secco e crosta di pane. In misura minore si evidenziano aromi di vaniglia, frutta acerba e vegetale aromatico. La discreta acidità, l'ottima struttura e persistenza conferiscono al vino un'ottima gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo come clone di base.