

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:34. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Casarsa della Delizia (PN)

I-CRAVIT-ERSA-
FVG 202

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

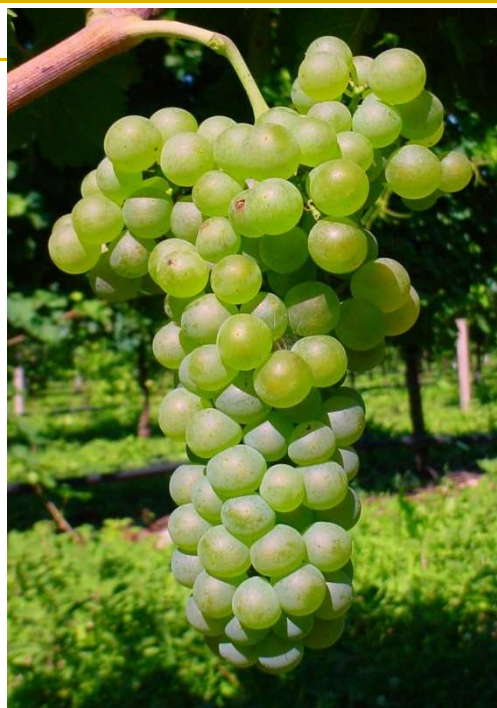
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente superiori
- ✓ Fertilità reale inferiore
- ✓ 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



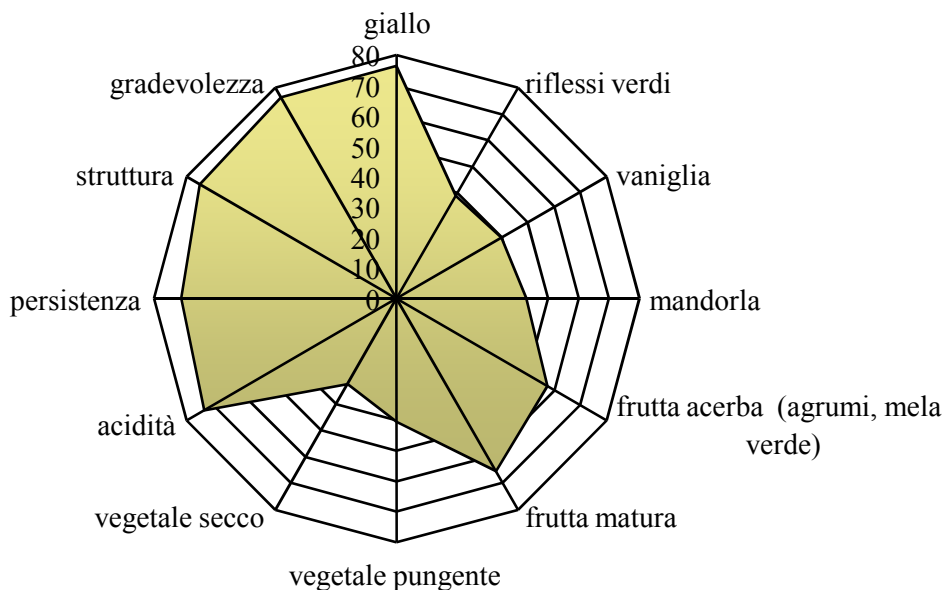
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 0,73 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,62 |
| Numero grappoli/ceppo | 14,0 |
| Peso medio grappolo (g) | 187 |
| Peso medio acino (g) | 1,93 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.240 |
| Indice di Ravaz | 2,45 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--|---------------------------------|--------------|
|--|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,10 |
| | pH | 3,41 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,10 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,84 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo molto carico con scarsi riflessi verdi; complessità ed intensità aromatica buona, caratterizzata da note predominanti di frutta matura quali pesca ed albicocca completate da sensazioni, ben distinte, di fiori di glicine e vaniglia. In misura minore si evidenziano profumi di frutta acerba, mandorla e vegetale secco.

Al gusto presenta un'ottima struttura e persistenza unite ad un buon equilibrio acido.

Per queste sue caratteristiche si consiglia questo clone per produrre vini da evoluzione.