

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:59. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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                                     |

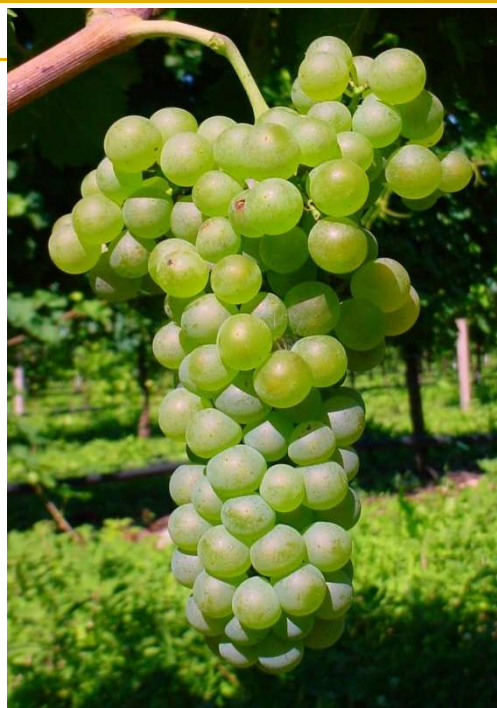
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

| <i><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



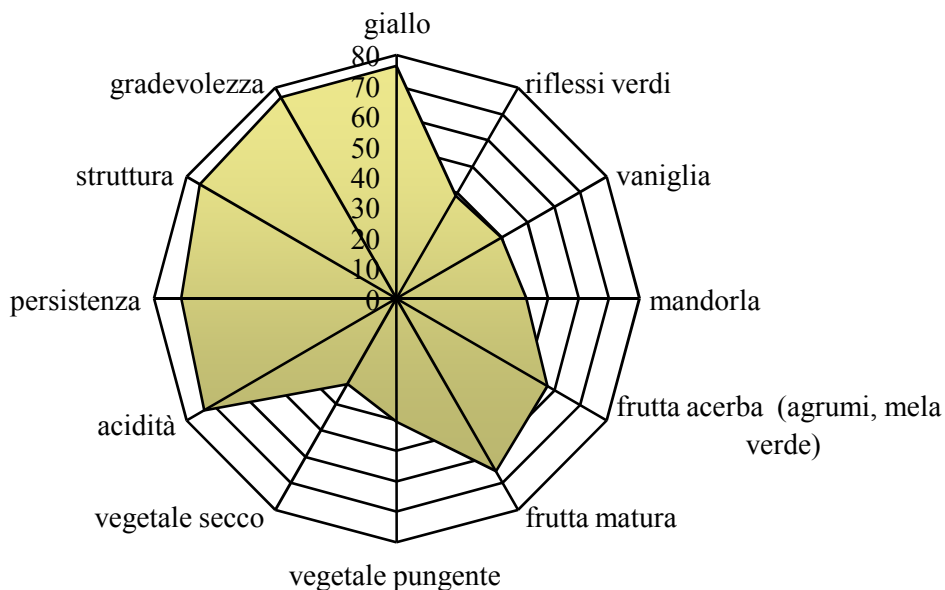
| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 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  |

|  | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--|---------------------------------|--------------|
|--|---------------------------------|--------------|

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | 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.