

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 203

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

✓ Fertilità reale leggermente inferiore (*)

✓ Potenziale produttivo medio

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino di calibro medio, leggermente ellittico

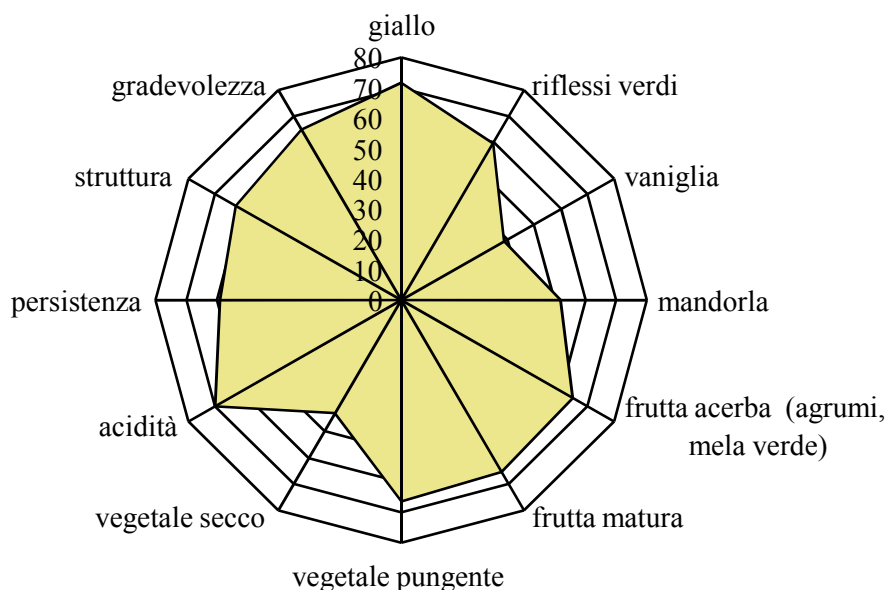


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F 8

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 0,89 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,35 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 174 |
| Peso medio acino (g) | 1,77 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.440 |
| Indice di Ravaz | 1,71 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,21 |
| | pH | 3,46 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,83 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,01 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo intenso con sfumature verdi; di grande complessità ed intensità aromatica in cui predominano le note di speziato, frutta acerba e mandorla. Buone sono anche le note floreali. Al gusto presenta buona acidità e media persistenza. Vino di media struttura e buona gradevolezza.

Per queste sue peculiarità se ne consiglia l'utilizzo per produrre vini d'annata eleganti e dotati di un corredo aromatico potente e complesso.