TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 02:58. 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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD) Ubicazione

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	EPOC A
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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

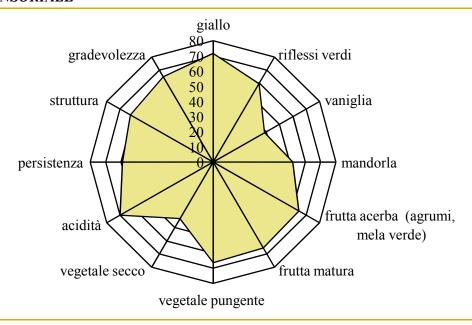




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,89
Produzione per ceppo (Kg)	2,35
Numero grappoli/ceppo	13,3
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.440
Indice di Ravaz	1,71

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,21
9	рН	3,46
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,7
M	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.

