

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:19. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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

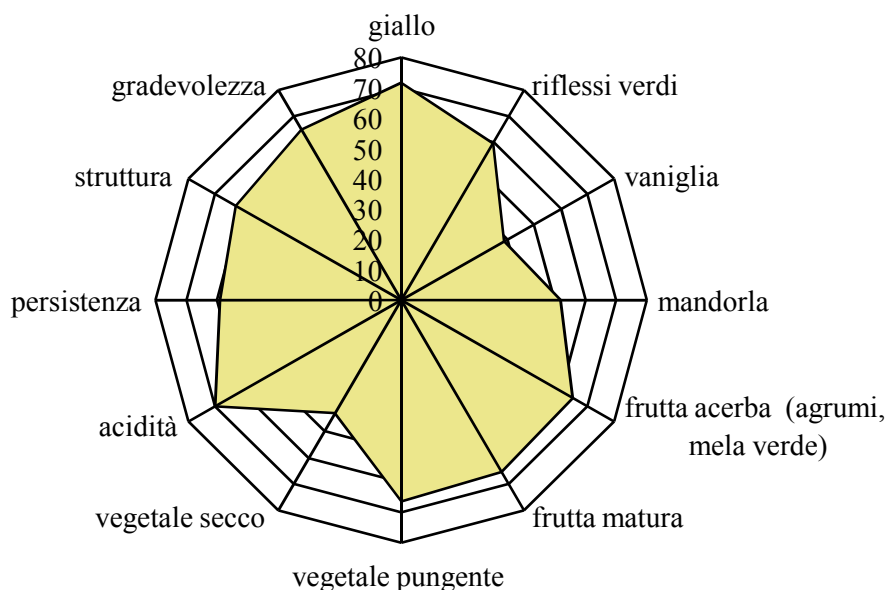


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F 8

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.