

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:40. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuitore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Capriva del Friuli (UD)

I-VITIS 11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Giorgio della Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4545
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Produttività superiore
- ✓ Buona resistenza a peronospora e oidio, sensibile ai marciumi
- ✓ Per produzioni elevate, vengono consigliate forme di allevamento espanse quali sylvoz modificato casarsa o a tralcio rinnovabile tipo guyot; per produzioni qualitative, si consiglia, invece, il cordone speronato basso gestito tramite scacchiature

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, un pò lungo, conico-piramidale, mediamente compatto, alato con 1-2 ali
- ✚ Acino medio, un pò ovoide, di forma regolare, con buccia giallo-dorata, punteggiata leggermente, pruinosa, un pò spessa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

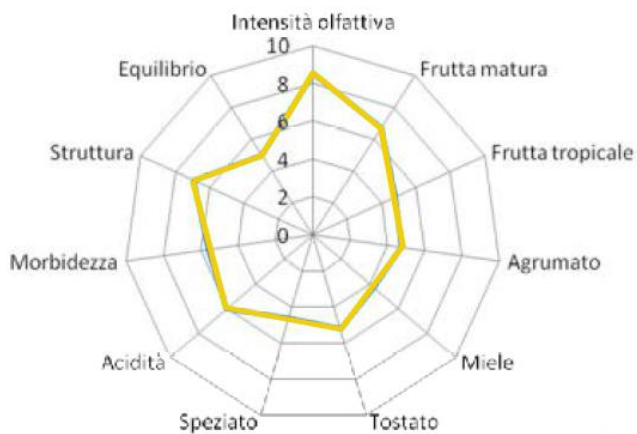
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	11,1
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,7
	pH	3,51
	Acidità totale (g/l)	5,71
	Ac. Tartarico (g/l)	4,05
	Ac. Malico (g/l)	2,45

ANALISI SENSORIALE

2011



2012



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto nell'anno 2011 presenta una buona intensità olfattiva. Si evidenziano soprattutto note fruttate, frutta matura e tropicale; complessato, inoltre, da evidenti note agrumate, speziate e di tostato.

In bocca presenta una spiccata morbidezza ed una buona struttura dovuta ad un'acidità inferiore e ad un pH più elevato rispetto all'annata 2012, causata da una maggior maturità delle uve.

Nel 2012 con uve leggermente meno mature, ha dato ottimi risultati confermandosi un clone adatto alla produzione di vini d'annata e di pronta beva.

Risulta, infatti, un vino fruttato ed agrumato dalla spiccata freschezza e media struttura che ne favorisce la bevibilità.