

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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**

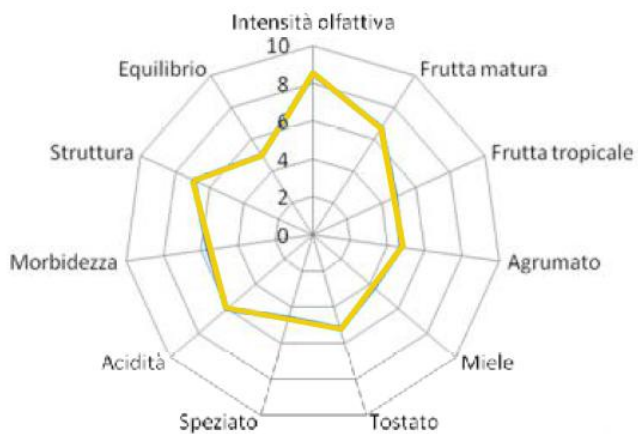
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	11,1
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	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.