

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:22. 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 13

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

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Buccia dell'**acino** con contenuto totale in acidi cinnamici leggermente inferiore (fattore positivo nella vinificazione in quanto si avranno mosti più facili da chiarificare)
- ✓ 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 scacchiatore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, un pò lungo, conico-piramidale, alato con 1-2 ali, mediamente compatto
- ✚ 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**

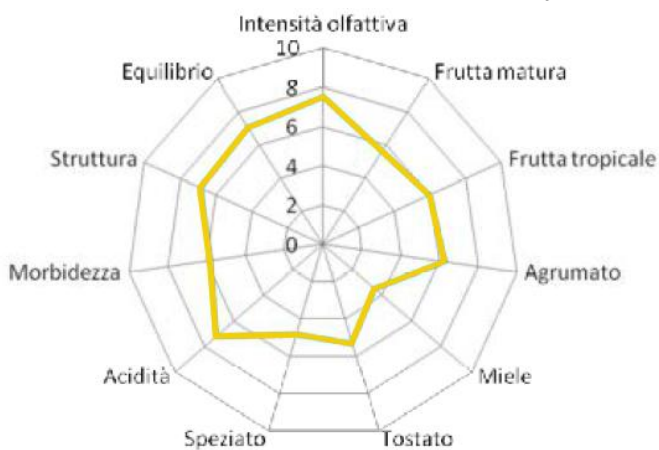
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,57
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	169
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,4
	pH	3,56
	Acidità totale (g/l)	5,41
	Ac. Tartarico (g/l)	4,04
	Ac. Malico (g/l)	2,49

ANALISI SENSORIALE

2011



2012



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto nell'anno 2011 presenta un'intensità olfattiva elevata ed una buona complessità. Si evidenziano soprattutto note agrumate, accompagnate da note di frutta matura e tropicale, complessate da note di tostato e speziate. In bocca presenta una spiccata freschezza ed una buona struttura, risultando complessivamente un vino decisamente equilibrato.

Nel 2012 il clone ha confermato una evidente nota agrumata e fruttata; si osservano inoltre sentori di tostato e di miele. In bocca spicca l'acidità, mentre la struttura risulta media.