

TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 15:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cos tutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Manzano (UD)

I-VCR 73

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media o poco meno
- ✓ Produttività: media o poco più

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo: , di forma piramidale, sovente alato, risulta di peso superiore alla media varietale, minor grado di compattezza rispetto alla media;
- ✶ Acino: , medio-grande, sferoide, presenta buccia mediamente spessa di colore giallo dorato con riflessi verdognoli.



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,84
Oidio	0,85

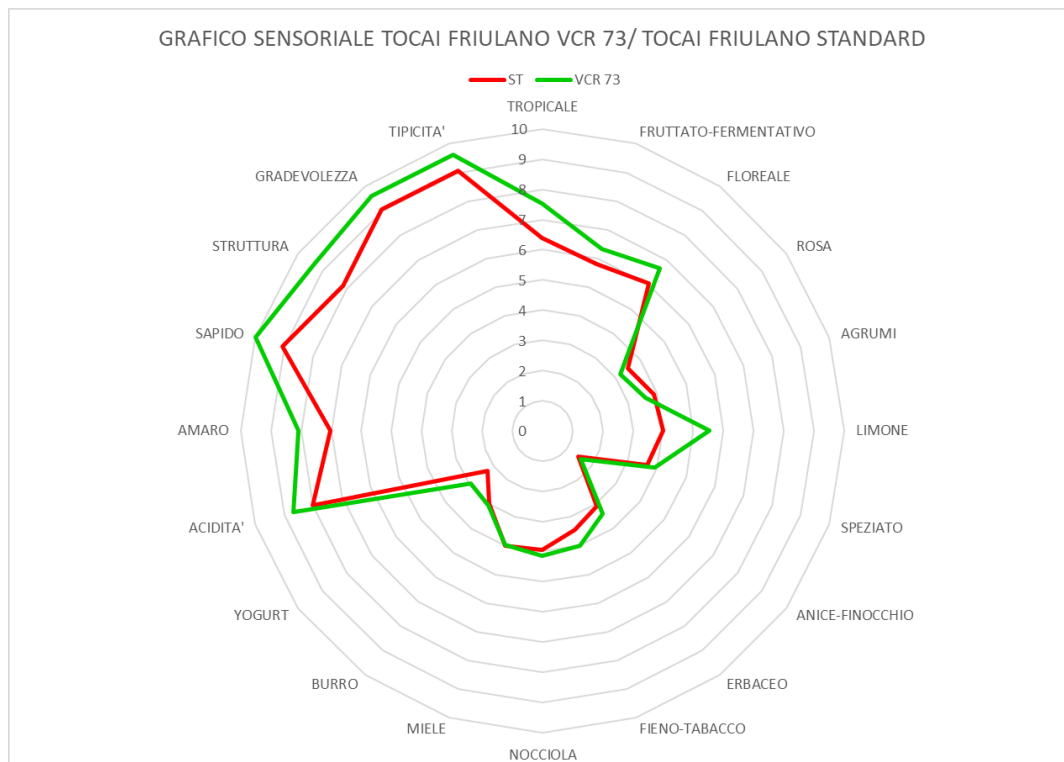
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	14,84
Peso medio grappolo (g)	242
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	832
Indice di Ravaz	4,3

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,19
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,89
	Ac. Tartarico (g/l)	5,13
	Ac. Malico (g/l)	2,61

* Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19

ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto, di grado alcolico superiore allo standard e di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, è caratterizzato da profumi di fiori di campo e frutta, in particolare pera e susina; spicca inoltre il sentore di limone, a conferire notevole freschezza al prodotto. In bocca permane una nota piacevole di mandorla amara. Nel complesso è morbido, sapido, strutturato e risulta particolarmente gradevole..



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Freschezza e sapidità rendono questo vino adatto sia ad essere consumato giovane, sia dopo invecchiamento in botti di legno.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Non adatto agli areali collinari eccessivamente siccitosi o alle località troppo ventilate; risultano invece adatti i climi temperati. Mostra vigoria differente se coltivato in suoli più o meno fertili.