

# TOCAI FRIULANO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Cosutitutore**

**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.



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

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

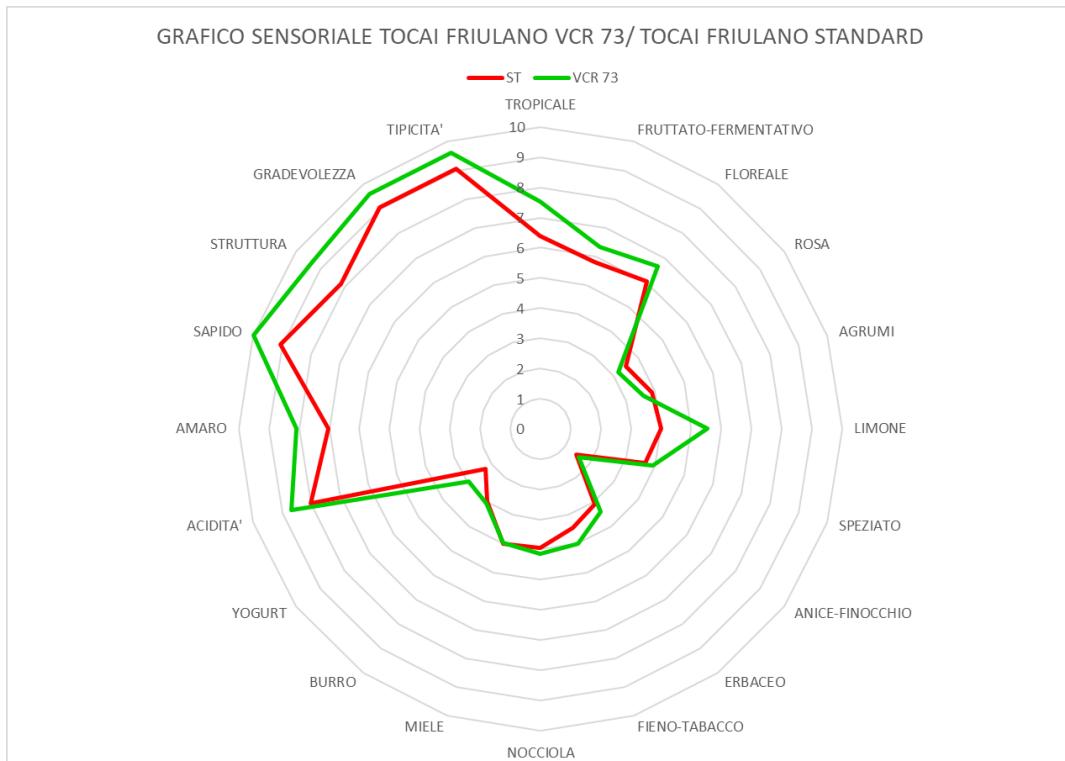
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	14,84
Peso medio grappolo (g)	242
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	832
Indice di Ravaz	4,3

<b>MOSTO*</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
	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, saporito, strutturato e risulta particolarmente gradevole..



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Freschezza e saporità 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.