

TOCAI FRIULANO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Manzano (UD)

I-VCR 33

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1998-2000	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “giallo”
- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione media o meno
- ✓ Resistenza alla botrite buona

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✿ Acino medio o poco più, con buccia consistente di colore giallo-dorata



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	2
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,56
Numero grappoli/ceppo	13,8
Peso medio grappolo (g)	185,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE (*) ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,07
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi del triennio 1997-1999

**Piavon di
Oderzo**

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	2
Oidio	-

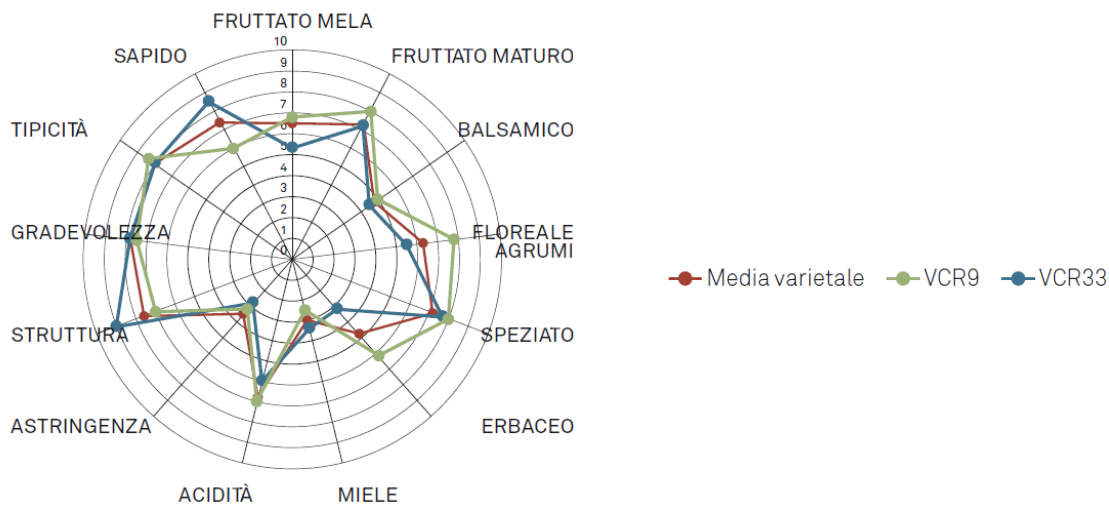
***CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	6,63
Numero grappoli/ceppo	33,4
Peso medio grappolo (g)	198,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

***PARAMETRI CLONE (*)
ENOCHIMICI***

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,13
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, con ottima struttura; tipica la nota di mandorla amara. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di franchezza, persistenza e retrogusto. Indicato per medio-lungo invecchiamento.