

# TOCAI FRIULANO B.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Casarsa della Delizia (PN)

I-ERSA-FVG 200

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Capriva del Friuli (GO)                       |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4166                                          |
| Periodo di osservazione        | 2002-2004                                     |

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente ridotte e peso medio inferiore
- ✓ **Acino** di calibro più piccolo e peso medio inferiore
- ✓ Potenzialità produttiva appena inferiore

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | I decade Agosto     |
| Maturazione                   | II decade Settembre |

### IL GRAPPOLO

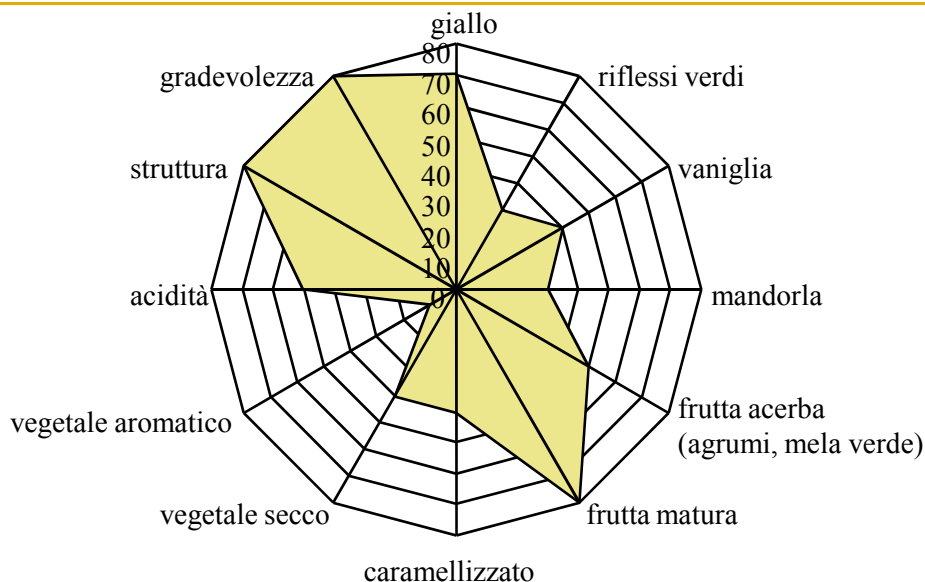
- ✿ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino leggermente ellittico



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,48         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,48         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 14,1         |
| Peso medio grappolo (g)               | 247          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,45         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 1.020        |
| Indice di Ravaz                       | 3,86         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 21,3         |
|              | pH                              | 3,36         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 5,30         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 5,28         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 2,14         |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di ottima complessità aromatica. Caratterizzanti sono le note prevalenti di frutta matura a cui si aggiungono sensazioni, ben distinte, di vaniglia, vegetale secco, frutta acerba e crosta di pane. Minori sono le sensazioni di mandorla e vegetale aromatico. Al gusto presenta una media acidità ed un'ottima struttura e persistenza.

Nel complesso, il vino, offre un'ottima gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo per la produzione di vini da invecchiamento.