

TOCAI FRIULANO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Casarsa della Delizia (PN)

I-CRAVIT-ERSA-
FVG 202

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2003-2005

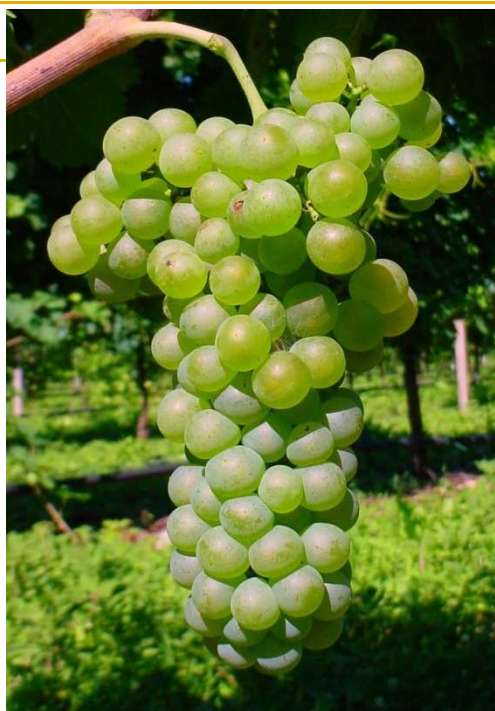
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente superiori
- ✓ Fertilità reale inferiore
- ✓ Potenziale produttivo medio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

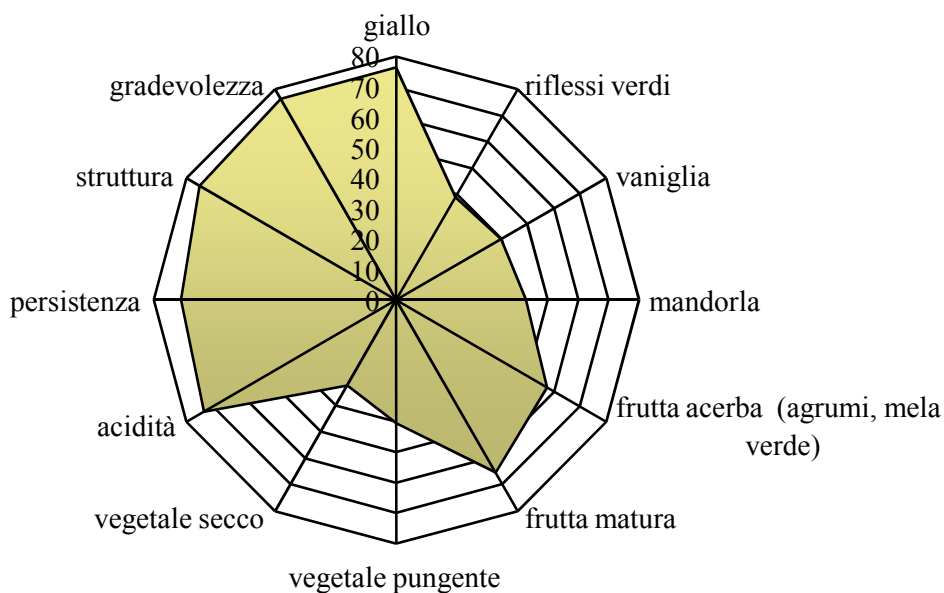
- ✿ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino leggermente ellittico



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,73
Produzione per ceppo (Kg)	2,62
Numero grappoli/ceppo	14,0
Peso medio grappolo (g)	187
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.240
Indice di Ravaz	2,45

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,10
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	7,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,10
	Ac. Malico (g/l)	2,84

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore giallo molto carico con scarsi riflessi verdi; complessità ed intensità aromatica buona, caratterizzata da note predominanti di frutta matura quali pesca ed albicocca completate da sensazioni, ben distinte, di fiori di glicine e vaniglia. In misura minore si evidenziano profumi di frutta acerba, mandorla e vegetale secco.

Al gusto presenta un'ottima struttura e persistenza unite ad un buon equilibrio acido.

Per queste sue caratteristiche si consiglia questo clone per produrre vini da evoluzione.