

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 201

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
- ✓ Vigoria vegetativa più contenuta
- ✓ Potenziale produttivo medio

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



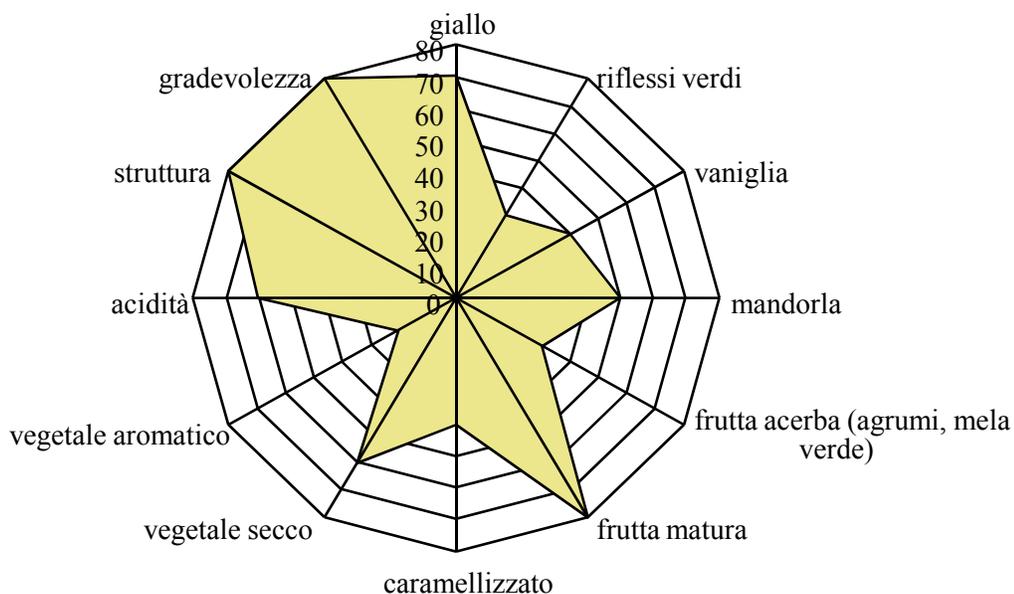
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	3,52
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	5,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,24
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	5,38
	Ac. Malico (g/l)	2,26

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima complessità ed intensità aromatica caratterizzato da note predominanti di frutta matura completate da sensazioni, ben distinte, di mandorla, vegetale secco e crosta di pane. In misura minore si evidenziano aromi di vaniglia, frutta acerba e vegetale aromatico. La discreta acidità, l'ottima struttura e persistenza conferiscono al vino un'ottima gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo come clone di base.