

# TOCAI FRIULANO

*Il vitigno dà origine a vini denominati "Friulano" e "Tai" in Veneto. Come vitigno niente ha a che fare con il Furmint che in Ungheria dà origine al vino Tokaj, mentre invece corrisponde al Sauvignonasse francese.*



**Caratteri ampelografici:** la varietà è relativamente omogenea, le differenze sostanziali riguardano la forma del grappolo, gli aromi primari ed anche la vigoria. Germoglio ad apice espanso, verde-dorato, vellutato. Foglia di media grandezza, tondeggianti, trilobate, con lembo a coppa a bordi ondulati e con pagina inferiore quasi glabra. Seno peziolare a lira chiusa con lembi leggermente sovrapposti. Grappolo medio, allungato, tronco-piramidale o cilindrico-piramidale, con una o due ali, giustamente compatto. Acino medio, sferoide; buccia un po' spessa, pruinosa, gialla o gialla verdognola, punteggiata; polpa succosa, dolce, con caratteristico sapore.

**Attitudini colturali:** vitigno molto vigoroso con portamento della vegetazione tendenzialmente assurgente. Si adatta ai diversi climi purché non caldi, preferisce terreni collinari ben esposti o terreni sassosi ed argillosi di pianura frenanti la vigoria, non troppo clorosanti ed eccessivamente umidi.

**Allevamento e potatura:** si adatta alle diverse forme di allevamento più o meno espanse e preferisce potature lunghe; accetta anche potature medie, ma con una certa difficoltà.

**Epoca di germogliamento:** tardiva.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** abbondante e costante. Data la naturale fertilità, non bisogna eccedere nella carica di gemme per ottenere un prodotto di qualità.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** normale, sensibile alla botrite. Buona la resistenza ai freddi invernali e tardivi.

**Potenziale enologico:** dà un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, di delicato profumo, con leggero sapore di mandorla amara, scarsamente acido, alcolico, rotondo, da leggero invecchiamento.

**Cloni in moltiplicazione:** Tocai Friulano R5, R14, VCR9, VCR33, VCR100, VCR456, ISVF3, ISVF6, ISVF8.

**Cloni di prossima presentazione all'omologazione:** Tocai Friulano VCR414.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

| ANNO   | 1970  | 1982  | 1990  | 2000  | 2010  |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ETTARI | 7.959 | 7.570 | 6.851 | 4.698 | 3.370 |

## TOCAI FRIULANO

### R5

Origine: Azzano X (PN)



Anno di omologazione: 1969

## TOCAI FRIULANO

### R14

Origine: Azzano X (PN)



Anno di omologazione: 1969

### ▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: per vini giovani, freschi, leggermente profumati.

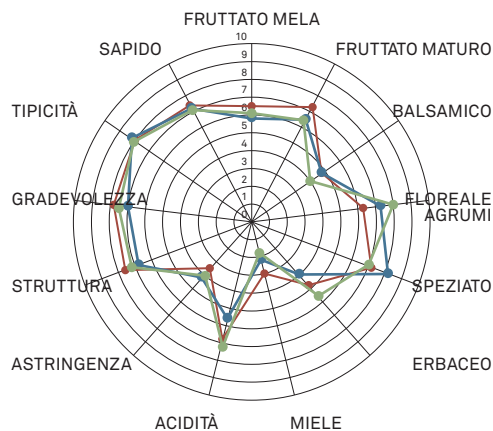
### ▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: dà vini alcolici, provvisti di intenso aroma caratteristico, delicati. Si affinano con un leggero invecchiamento.

## ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R5 ● R14



## TOCAI FRIULANO

## VCR9

Origine: Azzano X (PN)



Anno di omologazione: 1992

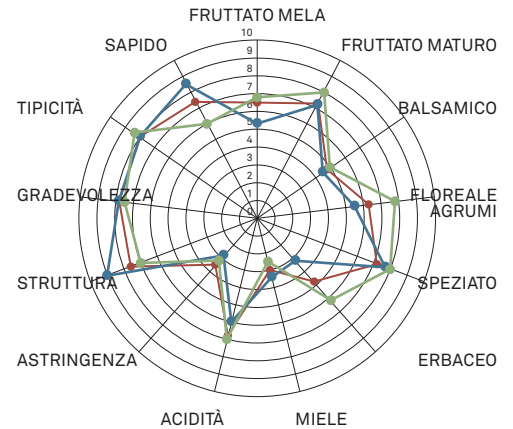
▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: dà vini di notevole freschezza, ricchi di profumi floreali, erbacei e di fruttato maturo. Ottimo il taglio con il VCR33.

## ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR9 —●— VCR33



## TOCAI FRIULANO

## VCR33

(Biotipo giallo)

Origine: Manzano (UD)



Anno di omologazione: 2002

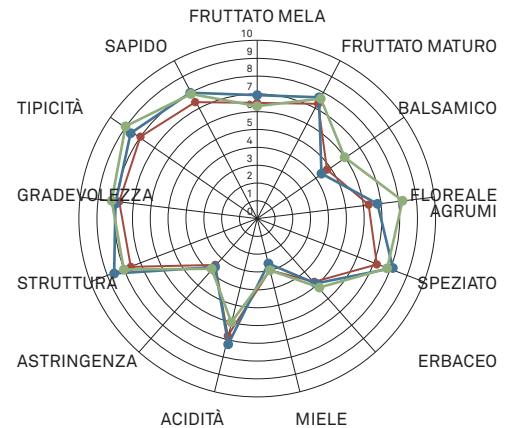
▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: per vini con ottima struttura; tipica la nota di mandorla amara; per medio-lungo invecchiamento.

## ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR100 —●— VCR456



## TOCAI FRIULANO

## VCR100

(Biotipo giallo)

(Sel. Petrusi)

Origine: Azzano X (PN)



Anno di omologazione: 2001

▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo di fruttato; di buona struttura, freschi, sapidi; gusto persistente in bocca, retrogusto di mandorla amara; da utilizzare in purezza; al taglio aggiungono struttura ed aromi. Indicato il taglio con il VCR33.

## TOCAI FRIULANO

## VCR456

Origine: Arzene (PN)



Anno di omologazione: 2015

▼ MEDIA VARIETALE



Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura e buona acidità, profumati, freschi, con un piacevole retrogusto di mandorla, da utilizzare in purezza o in uvaggio.