



# Tocai friulano

## Origine e cenni storici

Considerato per lungo tempo vitigno autoctono friulano, viene coltivato in un'area ristretta. Identificato ultimamente con il francese *Sauvignonasse* (Calò, Costacurta, 1992). Sicuramente non ha alcuna similitudine con i vitigni della regione ungherese Tokay.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Cinquien, Malaga, Tocai bianco, Tocai italiano, Trebbianello, Blanc doux, Sauvignon à gros grains, Sauvignon de la Corrèze, Sauvignon vert, Sauvignonasse.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno coltivato nel Veneto e nel Friuli. Caratterizza alcune importanti DOC quali *Bagnoli bianco, rosato e spumante, Bianco di Custoza, Breganze bianco, Colli Berini-Tocai friulano, Colli Euganei bianco, Colli Euganei-Tocai friulano, Colli Euganei-Fio d'Arancio, Gambellara, Garda orientale-Trebbianello, Lison-Promaggiore-Tocai, Lugana, Piave-Tocai, Valdadige.*

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso o a ventaglio, vellutato, verde-dorato.  
*Foglia adulta* medio-grande, orbicolare o pentagonale, trilobata. Lembo liscio, dal profilo piegato a coppa, pagina inferiore glabra.  
*Grappolo* medio, tronco-piramidale, provvisto di due ali, da mediamente compatto a compatto.  
*Acino* medio, sferoidale, buccia pruinosa, non molto consistente, di colore verde-giallo.

### Fenologia

Germogliamento: precoce    Fioritura: media  
 Invaiaura: media                Maturazione: media

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X	X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Vitigno dalla produzione buona e costante che risente degli eccessi di umidità. Predilige terreni di media fertilità calcarei non troppo siccitosi, potature medio-lunghe, con forme di allevamento espanse (casarsa). Buoni risultati si ottengono anche con forme a spalliera (guyot).

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Con eccessi idrici e quindi vigore abbondante tende a chiudere eccessivamente il grappolo risentendo pesantemente di attacchi botritici e marciume acido.  
 Sensibile al complesso del mal dell'esca, peronospora e oidio.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-20	3,20-3,40	6,0-7,5			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino non particolarmente aromatico, con note di fiori bianchi. In evoluzione sviluppa sentori asciutti tipici della frutta secca. In bocca rotondo, a volte strutturato, spesso poco sapido. Presente una nota amara che diventa preponderante se vinificato male.