

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Refosco dal Peduncolo Rosso

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Refosco dal Peduncolo Rosso N.

Codice: 205

Sinonimi ufficiali: Refosco*, Malvoise**

Annotazioni: * Ai soli fini della designazione ** Ai soli fini della designazione, per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri.

Data di ammissione: 22/03/1971, decreto pubblicato sulla G.U. 98 del 24/04/1971

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: G. Poggi - Atlante ampelografico, 1939

2.1. Descrizione Ampelografica

Germoglio: verde biancastro e bruno intenso da un lato, cotonoso; foglioline terminali di colore verde brunastro, a margini rossi, leggermente tomentose.

Foglia: grande, rotondeggiante o pentagonale, quinquelobata, liscia, piana; tessuto mediamente consistente; pagina superiore di colore verde carico; pagina inferiore tomentosa; seni basilari non molto marcati; seni superiori profondi, aperti; seno peziolare profondo, chiuso a margini sovrapposti; dentatura larga, poco marcata, ottusa.

Picciolo: più lungo della nervatura centrale, rosso, setoloso.

Grappolo: conico piramidale, ingrossato alla base, medio, spargolo, alato, semplice; peduncolo piuttosto lungo, di colore rosso vinoso (caratteristico); raspo erbaceo, rosso vinoso; pedicelli verdi.

Acino: medio, tendente al piccolo, rotondo; buccia nera, opaca, leggermente pruinata, spessa, abbastanza resistente, non tannica; polpa dolcissima, sciolta; pennello leggermente rossastro.

Vinaccioli: grossi, in numero di tre.

Tralcio legnoso: numerosi e sottili, rosseggiatiti; internodi corti; gemme poco sporgenti, coniche, rosse.

2.2. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Vigore: ottimo.

Produttività: lento a mettersi a frutto, ma in seguito il

vitigno produce costantemente ed in buona misura.

Resistenza alle malattie: buona; soffre per oidium.

2.3. Utilizzazione

Per la vinificazione. Le uve appassite si prestano alla confezione di tipi liquorosi e semi-liquorosi veramente eccellenti e di pregio.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Consigliata

Nella provincia di: Treviso, Venezia, Padova, Udine, Gorizia, Trieste, Pordenone, Bari (Murgia Centrale), Taranto (Salento-Arco Jonico-Salentino), Brindisi (Salento-Arco Jonico-Salentino), Lecce (Salento-Arco Jonico-Salentino), Barletta-Andria-Trani (Murgia Centrale)

3.1.2. Idonea

In tutta la regione: Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Basilicata, Sardegna

Nella provincia di: Foggia (Capitanata)

3.1.3. In osservazione

Nella provincia di: Vicenza, Rovigo

3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

3.2.1. DOC

Bagnoli di Sopra o Bagnoli, Carso o Carso - Kras, Corti Benedettine del Padovano, Friuli Aquileia, Friuli - Annia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli, Friuli Latisana, Lison - Pramaggiore, Merlara, Riviera del Brenta, Friuli o Friuli Venezia Giulia (in lingua Slovena Furlanija o Furlanija Juliska Krajna)

3.2.1. IGT

Allerona*, Alta Valle della Greve*, Alto Livenza*, Barbagia*, Basilicata*, Bettona*, Cannara*, Colli del Limbara*, Colli Trevigiani*, Conselvano*, Costa Toscana*, Daunia*, Trevenezie*,

Emilia o dell'Emilia, Forlì, Isola dei Nuraghi*, Marca Trevigiana*, Marche, Marmilla*, Montecastelli, Murgia*, Narni*, Nurra*, Ogliastra*, Parteolla*, Planargia*, Provincia di Nuoro*, Puglia*, Ravenna*, Romangia*, Rubicone*, Salento*, Sibiola*, Spello*, Tarantino*, Tharros*, Toscano o Toscana*, Trexenta*, Umbria*, Val di Magra, Valle d'Itria*, Valle del Tirso*, Valli di Porto Pino*, Veneto*, Veneto Orientale*, Venezia Giulia*

* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - ISV-F1	1990-08-31	1/23	G.U. 242	1991-10-15
002	I - ISV-F4 TOPPANI	1990-08-31	1/23	G.U. 242	1991-10-15
003	I - VCR 14	1995-03-03	2	G.U. 72	1995-03-27
004	I - ERSa FVG 400	2002-11-27	23	G.U. 19	2003-01-24
005	I - ERSa FVG 401 "VILLA CHIOZZA"	2002-11-27	23	G.U. 19	2003-01-24
006	I - ISV ERSa FVG 402	2005-06-09	1/23	G.U. 210	2005-09-09
007	I - ISV ERSa FVG 403	2005-06-09	1/23	G.U. 210	2005-09-09
008	I - VCR 473	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
009	I - ERSa FVG 404	2009-01-12	23	G.U. 93	2009-04-22
010	I - ERSa FVG 405	2009-01-12	23	G.U. 93	2009-04-22
011	I - VCR 61	2022-04-12	2	G.U. 106	2022-05-07

Legenda codici proponenti

1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

23) - ERSa - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
633	869	571	720	1.076

6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2014 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2022	28.272	141.991	-	112
2021	23.807	294.953	6.363	-
2020	29.453	219.149	4.320	-
2019	67.170	169.940	3.019	-
2018	10.558	118.227	4.385	413
2017	39.634	106.136	5.282	-
2016	4.388	114.047	180	-

2015	2.215	104.950	2.024	-
2014	11.625	91.845	1.708	-

* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005