

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Refosco Nostrano

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Refosco Nostrano N.

**Codice:** 206

**Sinonimi ufficiali:** Refosco\*, Refosco Grosso, Refoscone, 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. Sinonimie ed omonimie

Refoscone, Refosco grosso, Refosco di Faedis.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

**Germoglio:** aspetto cespuglioso, vigoroso, di colore verde e bruno chiaro da un lato, con qualche fiocchetto di peli; apice verde, feltrato; foglioline terminali giallo-rosa, glabre o leggermente pelose.

**Foglia:** quinquelobata o trilobata, rotondeggiante; caratteristica della foglia adulta, il portamento cascante con bordi rovesciati; pagina superiore di colore verde tendente leggermente al giallo bluastrò, liscia; pagina inferiore glabra; nervature un poco rilevate; tessuto poco consistente; seni appena marcati, alle volte invece profondi, a margini ravvicinati; seno peziolare aperto, caratteristico; dentatura marcata, larga, mediamente profonda.

**Picciolo:** più lungo della nervatura centrale, sottile, striato di rosso.

**Grappolo:** piuttosto grande, piramidale, allungato, semi-serrato, alle volte alato; peduncolo lungo, leggermente appiattito, grosso, erbaceo; raspo erbaceo; pedicelli sottili, lunghi, erbacei.

**Acino:** medio o grande, sub-rotondo, leggermente pruinato; buccia nera, spessa, leggermente tannica, resistente; pennello medio, incolore; polpa dolce, acidula, sciolta, di sapore semplice.

**Vinaccioli:** di grossezza media, allungati, in numero di quattro.

**Tralcio legnoso:** numerosi, grossi, di colore grigio; internodi lunghi; gemme grosse, ottuse, poco sporgenti.

## 2.3. Caratteristiche ed Attitudini culturali

**Vigore:** ottimo.

**Produttività:** sicura ed abbondante.

**Resistenza alle malattie:** buona.

## 2.4. Utilizzazione

Vinificato in purezza dà un vino comune da pasto di colore rosso vivo, odore vinoso, poco profumato, asciutto, fresco, tannico, abbastanza di corpo, sapido, ma piuttosto disarmonico.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*Nella provincia di:* Udine, Pordenone

#### 3.1.2. Idonea

*In tutta la regione:* Abruzzo

### 3.2 DOP ed IGP

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

#### 3.2.1. DOC

Friuli Colli Orientali

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Del Vastese o Histonium, Trevenezie\*, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila, Terre di Chieti, 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 - VCR 5	1999-03-01	2	G.U. 86	1999-04-14
002	I - VCR 470	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
003	I - VCR 471	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
004	I - VCR 472	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
005	I - CRAVIT - ERSА FVG 390	2010-05-28	23/1	G. U. 189	2010-08-14

**Legenda codici proponenti**

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

23 ) - ERSА - 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	266	263	217

**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	5.851	-	-	-
2021	11.688	-	-	-
2020	2.557	-	4.740	-
2019	2.872	1.927	-	-
2018	810	22.975	-	-
2017	1.725	6.540	-	-
2016	1.750	22.248	-	-
2015	1.875	9.200	234	-
2014	1.680	7.590	-	-

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