

# RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 15/05/2026, 22:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Bagnoli (PD)

I-FEDIT 11 C.S.G.

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione equilibrata
- ✓ Tollerante alle principali malattie crittogamiche

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, alato (un'ala evidente), compatto
- ✿ Acino medio, ellissoide corto, con buccia pruinosa di colore blu-nero, coriacea, astringente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Si può ottenere sia un vino da mezzo taglio che un vino ricco di colore, sapido, corposo e con acidità sostenuta, adatto all'invecchiamento. Nel vino giovane prevale un profumo vinoso, che poi lascia il posto ad una nota di viola prevalente e successivamente al profumo di marasca. Tollera bene la vendemmia ritardata e l'appassimento in fruttai.