

RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:33. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Tezze di Piave (TV)

I-ISV-V2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Monastier (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1500
Periodo di osservazione	1982-1985

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Settembre
Maturazione	III decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, cilindrico, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,18
Produzione per ceppo (Kg)	7,01
Numero grappoli/ceppo	30
Peso medio grappolo (g)	233,2
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,25
	pH	2,93
	Acidità totale (g/l)	12,2
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso; aroma caratteristico di marasca. Se giovane, il sapore è acido, tannico, di buona struttura; con l'invecchiamento diminuisce l'acidità e diventa più armonico.

Vitigno e clone molto versatile che si presta a diverse utilizzazioni: per vini rosati frizzanti, per tagli con altri vini, per vini rossi da pasto, per vini da invecchiamento.