

# RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 13/02/2026, 15:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

I-  
ISV-V2

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Tezze di Piave (TV)

## 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
Invaiatura	II decade Settembre
Maturazione	III decade Ottobre



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

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