

RABOSO PIAVE N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Bagnoli di Sopra (PD)

I-VCR 43

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN);	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333	2666
Periodo di osservazione	1999-2001	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Friularo”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media



IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, compatto o semicompatto
- ✎ Acino medio-piccolo, a buccia consistente

Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,68
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	250,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	2,95
	Acidità totale (g/l)	11,45
	Ac. Tartarico (g/l)	4,50
	Ac. Malico (g/l)	3,95
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

Piavon di Oderzo

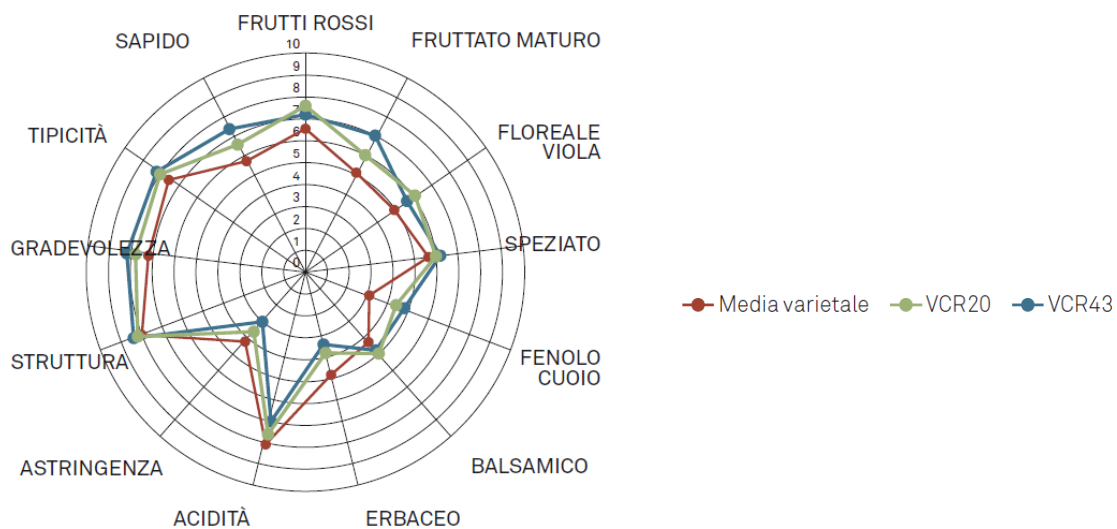
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	7,67
Numero grappoli/ceppo	31
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	2,95
	Acidità totale (g/l)	11,45
	Ac. Tartarico (g/l)	4,50
	Ac. Malico (g/l)	3,95
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di notevole struttura e tannicità che gradisce l'affinamento in botte, meglio se derivato da uve sovrature per ottenere prodotti più morbidi.