RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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 20

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 media
- ✓ Produzione buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo più che medio
- Acino più che medio

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,76
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	354,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	11,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,54
	Ac. Malico (g/l)	4,11
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

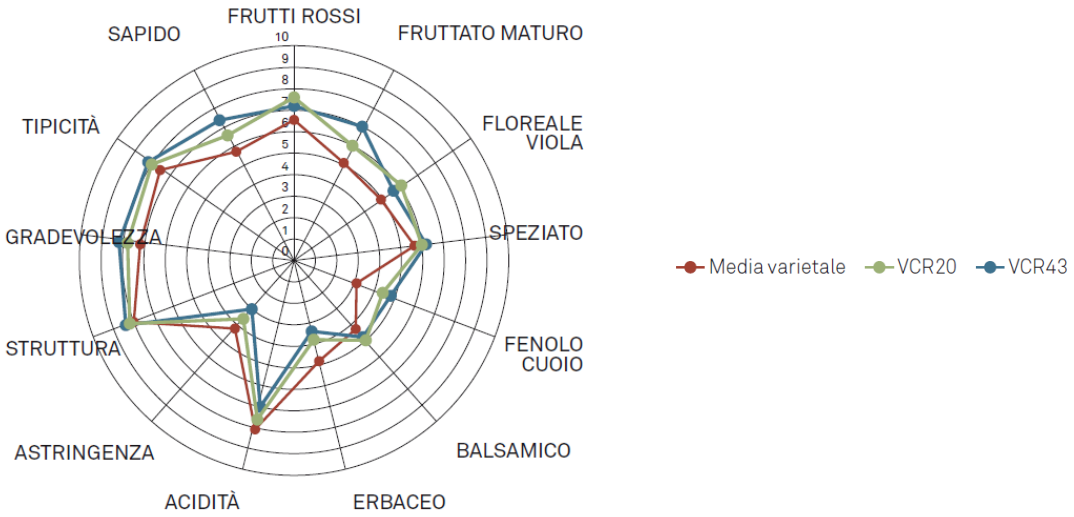
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	7,84
Numero grappoli/ceppo	27,2
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	11,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,54
	Ac. Malico (g/l)	4,11
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza, armonia e persistenza.
Dà vini di buona acidità e tannicità, freschi, da utilizzarsi preferibilmente come frizzanti o spumanti.