

# RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 15/05/2026, 22:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Bagnoli di Sopra (PD)

I-VCR 19

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Friularo”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione meno che media, ma costante

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

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, cilindrico o tronco-cilindrico, a volte munito di un'ala, semicompatto
- ✎ Acino piccolo e fortemente colorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,50
Oidio	-

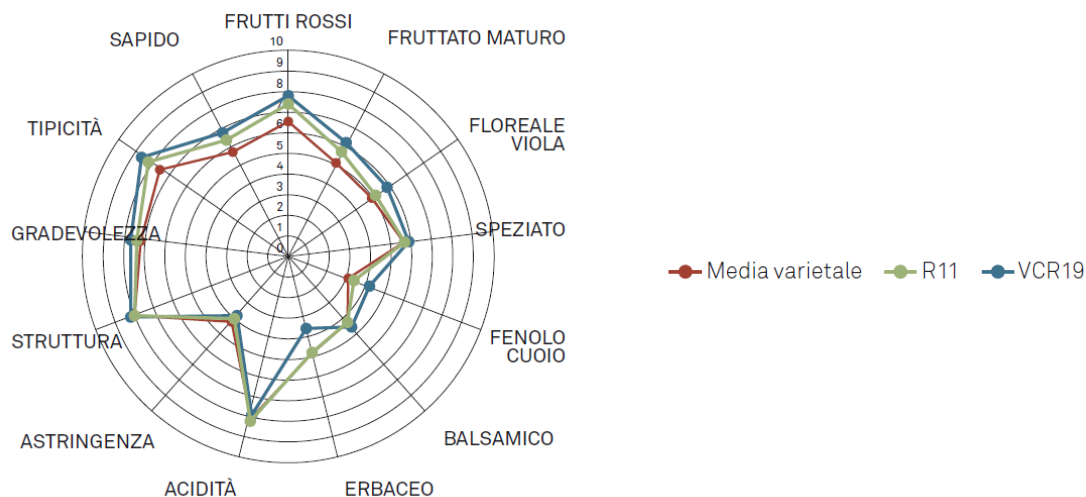
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	5,55
Numero grappoli/ceppo	31,7
Peso medio grappolo (g)	175
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE (\*)  
ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	2,95
	Acidità totale (g/l)	12,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,76
	Ac. Malico (g/l)	4,19
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di buona-ottima intensità colorante, molto tipici. Con la sovrarmaturazione si ottengono vini con tannini morbidi, con sentori di confetture rosse.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001