

RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:09. CREA/SNCV ©2011-2023.



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>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</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	-

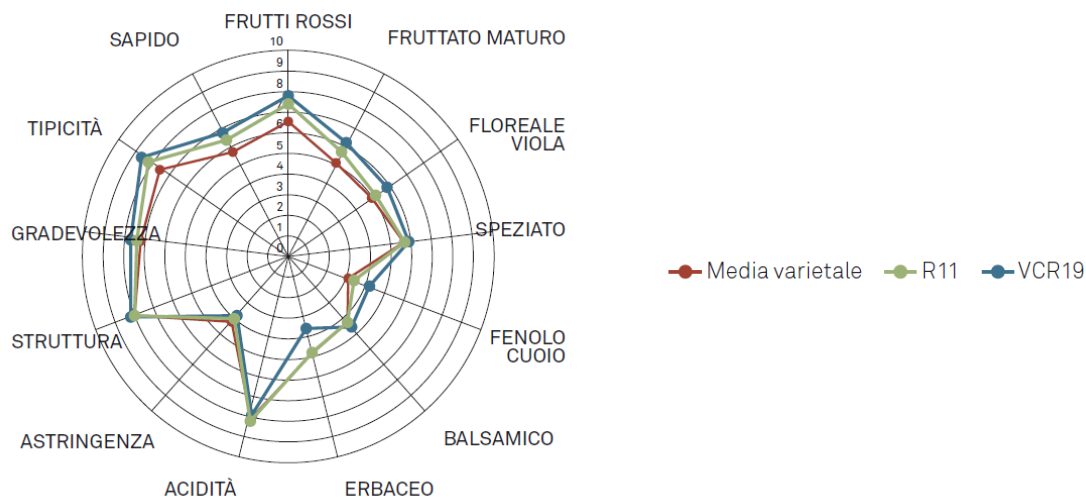
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

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**

MOSTO	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
VINO	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 sovrasmaturazione si ottengono vini con tannini morbidi, con sentori di confetture rosse.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001