RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 232

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 8 dell' 11/01/2017

Origine
Az. Agr. Paoletti-Tezze di Piave (TV)

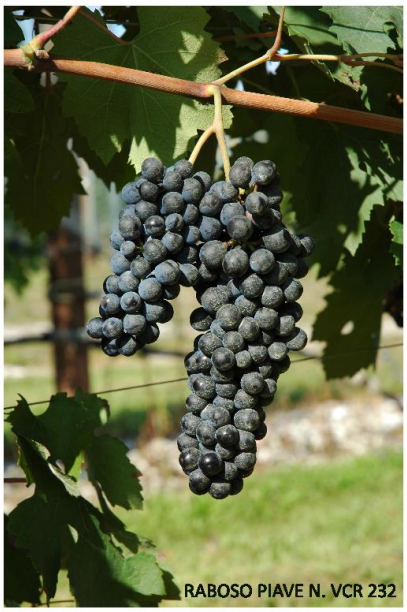
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Sper. dei Vivai Cooperativi Rauscedo, Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato (con 9 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102
Densità e Sesto di impianto	3333 (ceppi/ha); 1 x 3 m.
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Buona
✓ Fertilità	Superiore alla media
✓ Produttività	

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Agosto
(ultimo punto curva di maturazione)	III decade di Ottobre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semicompatto, cilindrico, molto allungato, alato, spesso con un'ala molto sviluppata portata da un lungo picciolo, che forma quasi un secondo grappolo.
- Acino è sferoide, piccolo, con buccia di colore nero-blu uniformemente colorata, ricoperta da abbondante pruina.

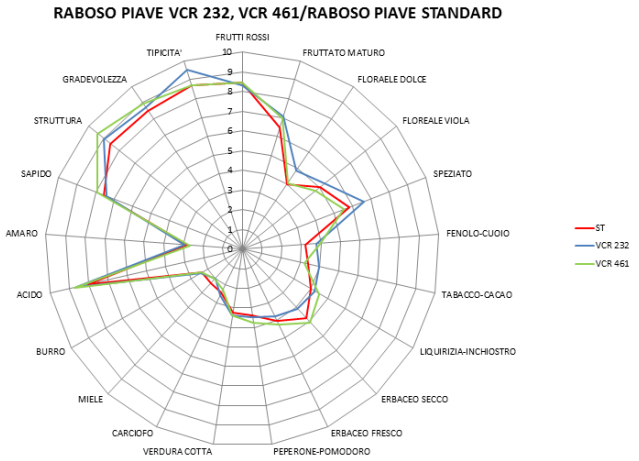
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	0,83
Oidio	1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	1,09
Fertilità reale	1,16
Fertilità potenziale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	3,21
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	308
Peso medio acino (g)	1,72
Peso legno potatura (g/ceppo)	1050
Indice di Ravaz	3,06

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,83
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	10,07
	Antociani totali (mg/l)	856
	Polifenoli totali (mg/kg)	3117
VINO (**)	Grado alcolico	11,72
	Acidità totale (g/l)	7,3
	pH	3,43
	Estratto netto (g/l)	28,7
	Flavonoidi (mg/l)	2285
	Antociani totali (mg/l)	725
	Polifenoli totali (mg/l)	2720

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino presenta un'ottima intensità e tonalità colorante. Al naso risulta abbastanza equilibrato, con aromi fruttati e speziati che richiamano la liquirizia e il fenolo-cuoio, accompagnati da piacevoli note di tostatura, tra le quali spicca il cacao. In bocca risulta di buona intensità e ottima struttura.



(*) Dati medi sul triennio (**) Dati medi sul biennio 2008/2009