

RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 13/02/2026, 15:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-VCR 232

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

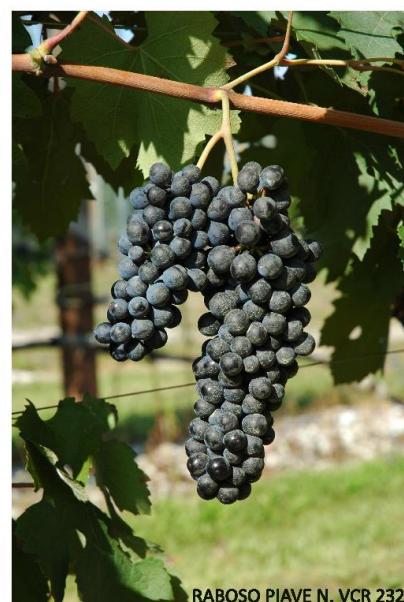
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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



RABOSO PIAVE N. VCR 232

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 sferoidale, 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

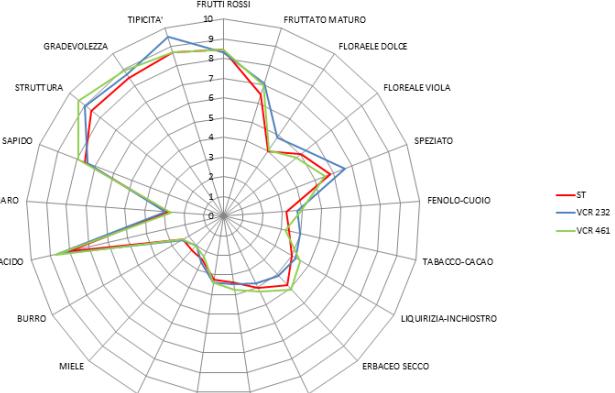
PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

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

RABOSO PIAVE VCR 232, VCR 461/RABOSO PIAVE STANDARD

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