RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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 461

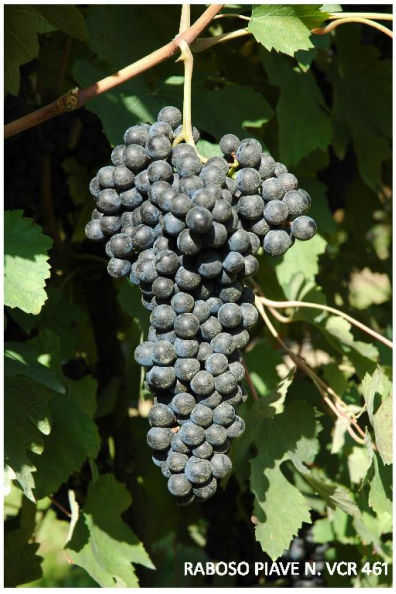
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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	Media
✓ Fertilità	Media
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I 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-grande, semicompatto, cilindrico, tendenzialmente allungato, munito di due ali medio-corte, di cui una risulta a volte più sviluppata.

- Acino è sferico, medio-grande, con buccia di colore nero-blu uniformemente colorata, ricoperta da abbondante pruina.

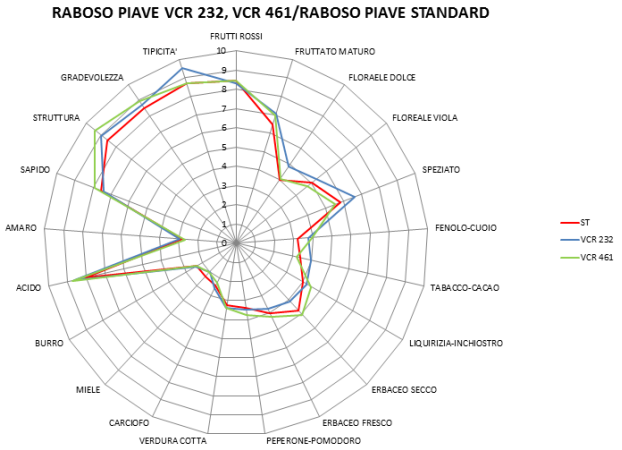
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (*)
Botrite	1,00
Oidio	1,00

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità basale	0,96
Fertilità reale	1,02
Fertilità potenziale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	3,01
Peso medio grappolo (g)	329
Peso medio acino (g)	2,02
Peso legno potatura (g/ceppo)	960
Indice di Ravaz	3,14

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,45
	Acidità totale (g/l Ac. Tartarico)	10,56
	pH	2,93
	Antociani totali (mg/l)	832
	Polifenoili totali (mg/kg)	3052
VINO (**)	Grado alcolico	11,53
	Acidità totale (g/l Ac. Tartarico)	7,3
	pH	3,49
	Estratto netto (g/l)	28,5
	Flavonoidi (mg/l)	2030
	Antociani totali (mg/l)	858
	Polifenoli totali (mg/l)	3069

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino presenta buona tonalità e intensità colorante; al naso sono preminenti le note di frutti rossi e di fruttato maturo, tra le quali si inserisce, senza diventare eccessivo, il profumo delle spezie. Ottime l'intensità e la persistenza olfattiva, caratteristiche che si confermano anche in bocca, supportate da un'ottima struttura e una buona acidità. Il vino risulta armonico ed equilibrato.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2008/2009