RABOSO PIAVE N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Ampelos TEA 17



Costitutore
Vivaio ENOTRIA s.s. di Tempesta e Scotton
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli - C.I.V.V.
AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 256 del 02/11/2017

Origine
Comuni di Monastier e San Polo di Piave (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Terre della Regina, Cavasagra di Vedelago (TV)
Forma di allevamento	Sylvoz
Sesto di impianto	2,9 x 1,00 m
Clone di confronto e Portinnesto	ISV-V 2; Kober 5BB.
Periodo di osservazione	2010-2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Elevata
✓ Fertilità basale	Bassa
✓ Produttività	Abbondante e costante (se potato lungo)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce (I decade di Aprile)
Fioritura	Media (I decade di Giugno)
Invaiatura	Media (III decade di Agosto)
Maturazione	Tardiva (II decade di Ottobre)

IL GRAPPOLO

Grappolo a maturità è di taglia medio, forma cilindrica, compatto, alato (1 o 2 ali). Peduncolo di media lunghezza, lignificato fino circa la metà.

Acino ha dimensioni medie, uniformi, è di forma sferoidale, con buccia spessa di colore blu nero uniforme, molto pruinosa. Ombelico apparente. La polpa è incolore, succosa leggermente soda, senza aroma particolare. Il pedicello è corto, difficilmente separabile



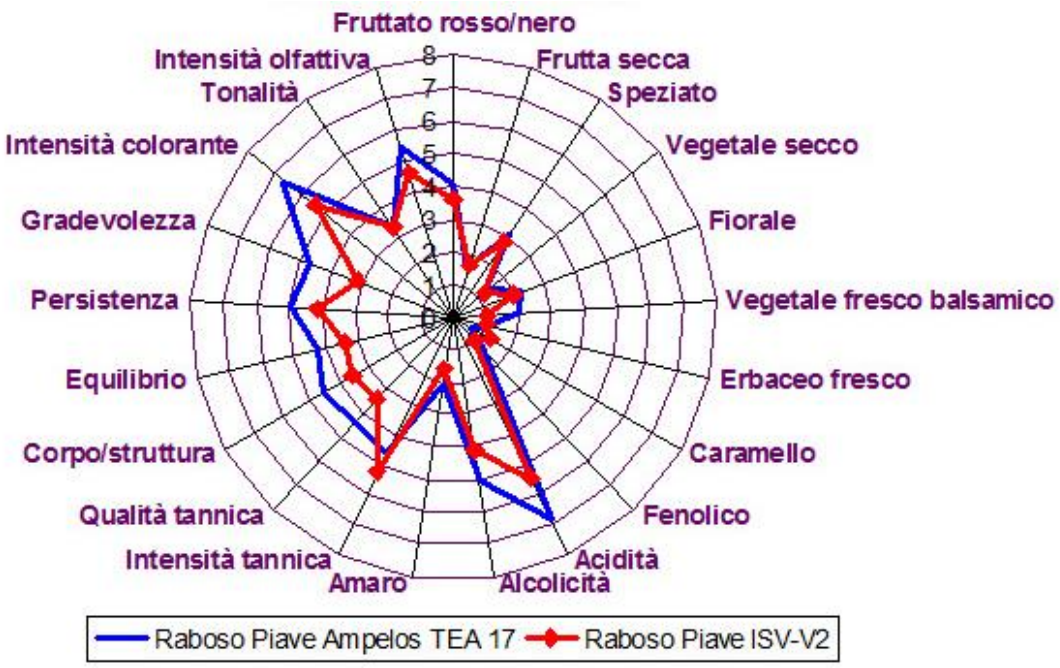
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	--
Produzione per ceppo (Kg)	6,35
Numero grappoli/ceppo	21,7
Peso medio grappolo (g)	292,2
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	6,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,31
	Zuccheri (°Babo)	16,27
	pH	3,03
	Acidità titolabile	10,18
VINO	Alcol totale	11,85
	Zuccheri	< 2
	Acidità totale	8
	pH	3,26
	Acidità volatile	0,6
	Estratto secco	28,95
	Acido tartarico	3,63
	Acido malico	< 1,0 (2011) – 1,64 (2012)
	Polifenoli totali (mg catechine/l)	1833,4
	Flavonoidi totali (mg catechine/l)	2207,75
	Antociani totali (mg malvidina/l)	224,76
	Intensità colorante (420+520+620)	0,76
	Tonalità colorante (420/520)	0,73

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è dotato di buona intensità colorante e tonalità con riflessi tendenti al viola.
Buona intensità olfattiva con un buon livello di note di frutta rossa / nera, emergono anche note speziate, fiorali e, pur non intense, vegetali.
Buona acidità e alcolicità; tannicità, struttura e persistenza ben equilibrate tra loro che contribuiscono a dare al vino un gusto pieno e rotondo.
Complessivamente si tratta di un vino dalla buona intensità olfattiva, dal tenore alcolico medio associato ad ottima acidità.
Dal punto di vista enologico, quando vinificato in purezza, produce un mosto di buona qualità la cui elaborazione porta all'ottenimento di un vino dal colore rosso rubino molto intenso, di ottimo corpo, con acidità importante, interessante anche per spumanti.



(*) Dati medi del sessennio 2010-2015
(**) Dati medi del biennio 2011-2012