

# RABOSO VERONESE N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:40. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite  
G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Caorle (VE)

I-ISV-VI

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Monastier (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1500
Periodo di osservazione	1982-1985

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio superiore
- ✓ Fertilità media

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<i>FENOLOGICA</i>	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Settembre
Maturazione	III decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piramidale, compatto, alato
- ✿ Acino piuttosto grande, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	0,98
Produzione per ceppo (Kg)	8,66
Numero grappoli/ceppo	28,6
Peso medio grappolo (g)	302,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,41
	pH	2,82
	Acidità totale (g/l)	14,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino; aroma vinoso caratteristico; di sapore mediamente alcolico, di buon corpo, vivace. Si presta all'invecchiamento.