

RABOSO VERONESE N.

Documento aggiornato al: 26/12/2024, 17:36. CREA/SNCV ©2011-2024.



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>
FENOLOGICA	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Settembre
Maturazione	III decade Ottobre

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

IL GRAPPOLO

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



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,41
	pH	2,82
	Acidità totale (g/l)	14,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	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.