RABOSO VERONESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 19:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Porcia (PN)

I-VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produzione per ceppo leggermente superiore
- ✓ Minore sensibilità agli attacchi di botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, alato (una), un pò spargolo
- Acino medio, uniforme, sferico, a buccia consistente di colore blu-nero

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	0,53
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	7,18
Numero grappoli/ceppo	28,5
Peso medio grappolo (g)	251,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,97
	pH	2,95
	Acidità totale (g/l)	11,95
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	I-II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	0,60

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	7,45
Numero grappoli/ceppo	28,2
Peso medio grappolo (g)	264
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,07
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	12,35
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, austero, con profumo fruttato, di elevata acidità.
Nella degustazione si sono evidenziati i caratteri di finezza, armonia e corpo.
Da utilizzarsi in taglio per apportare acidità e profumi; sopporta l'invecchiamento.