

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 10:51. CREA/SNCV ©2011-2021.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

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

## Origine

Spessa di Cividale (UD)

I-ISV-F1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2100
Periodo di osservazione	1983-1988

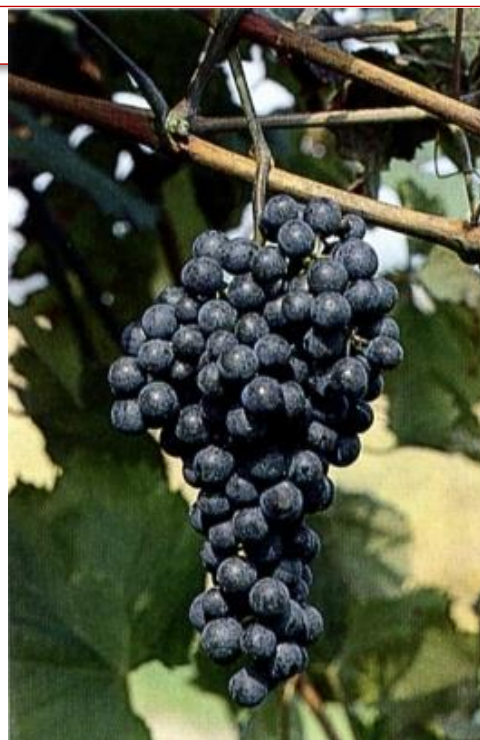
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Gradazione zuccherina leggermente superiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, piramidale, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,16
Produzione per ceppo (Kg)	4,6
Numero grappoli/ceppo	32,9
Peso medio grappolo (g)	139,9
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,40
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	7,7
	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; aroma tipico, mediamente intenso; snello di corpo, di sapore leggermente erbaceo; lievemente tannico, di media alcolicità e di buona acidità. Per le sue caratteristiche può essere utilizzato come base per un vino d'annata.