REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 20:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Ruda (UD)

I - ISV-F 4 TOPPANI

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

- ✓ **Grappolo** più corto
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Gradazione zuccherina leggermente superiore



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

IL GRAPPOLO

- Grappolo piramidale, alato, tendenzialmente compatto
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,24
Produzione per ceppo (Kg)	4,5
Numero grappoli/ceppo	32
Peso medio grappolo (g)	140,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,50
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,40
	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 molto intenso; aroma abbastanza intenso, caratteristico, vinoso; sapore che ricorda la mora e il lampone; di ottima struttura, di buona alcolicità ed acidità, nel complesso molto tipico.
Vino adatto al medio o lungo invecchiamento.