# I-VCR

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

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

#### **Origine**

Rauscedo (PN)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

1991-1993

#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria più o meno media
- ✓ Produttività media

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, semispargolo, piramidale, con corte ali
- Acino medio-piccolo, intensamente ed uniformemente colorato





### Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	2,77
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	8,48
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	227,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,17
2	рН	2,98
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,12
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VI	Polifenoli totali (mg/l)	-

<sup>(\*)</sup> 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

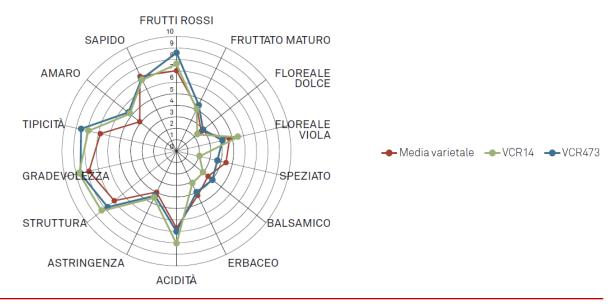
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre -
	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	3,77

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	9,10
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	233,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,93
2	рН	3,05
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,57
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

#### ANALISI SENSORIALE



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buona alcolicità, struttura e acidità fissa, caratterizzati da spiccati sentori fruttati. Al gusto-olfatto e alla vista sono risultati preminenti l'intensità, il corpo, la persistenza e la tonalità di colore.

Acquisiscono morbidezza e complessità con l'affinamento in botte.