

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. 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

Rauscedo (PN)

I-VCR 14

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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiaura | III decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite (*) | 2,77 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,17 |
| | pH | 2,98 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,12 |
| | 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

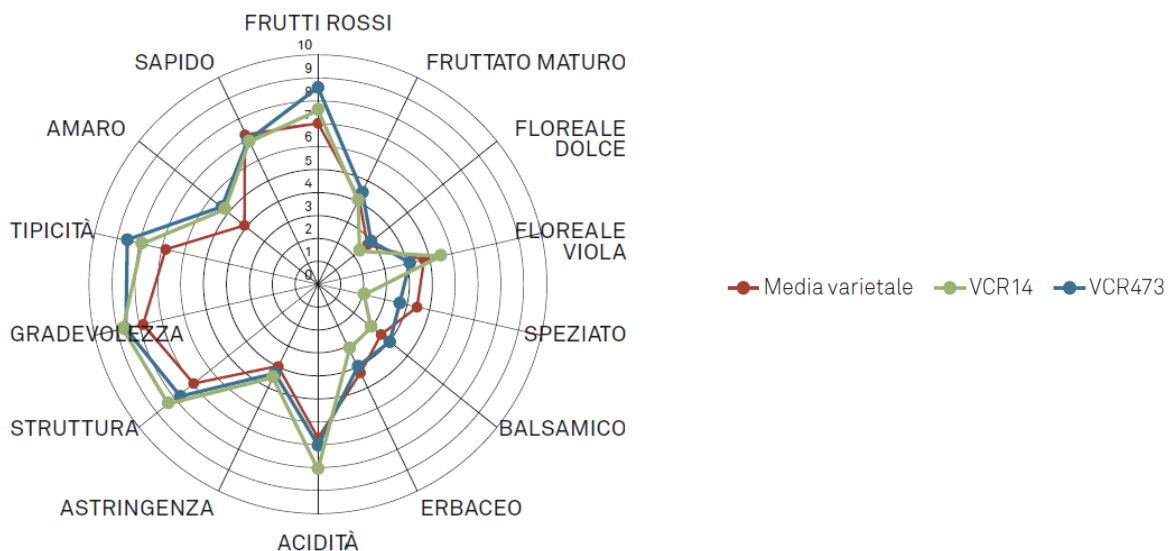
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|--|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | III decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre - I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 3,77 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,93 |
| | pH | 3,05 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,57 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | 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.