REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

I-VCR 14

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 20:18. 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)

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	2,77
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
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

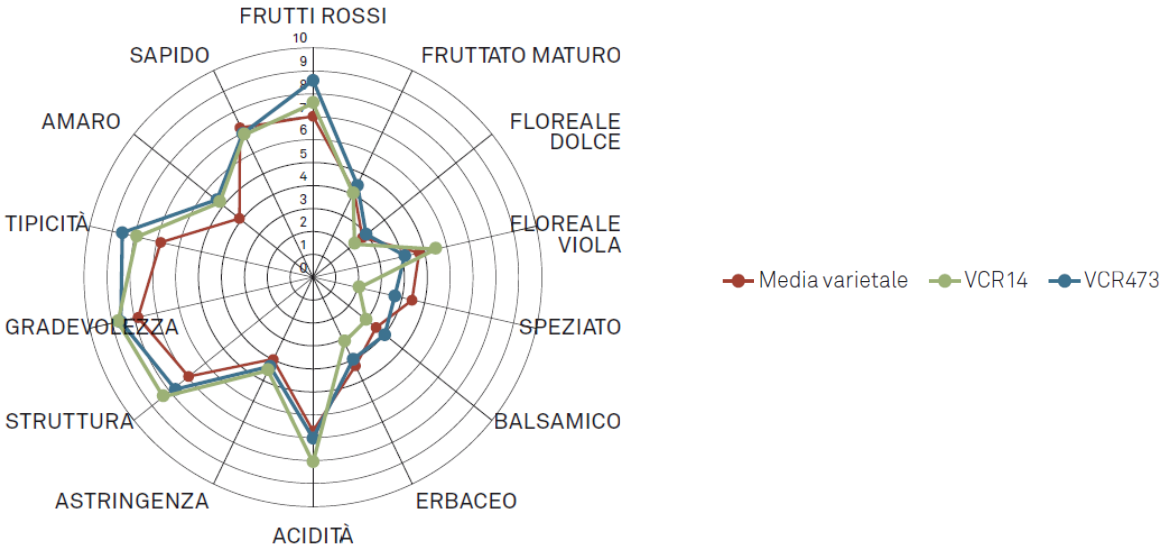
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	3,77

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
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.