

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Spilimbergo (PN)

I-ERSA FVG 400

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo e di dimensioni inferiori
- ✓ **Acino** più piccolo
- ✓ Produttività medio-bassa

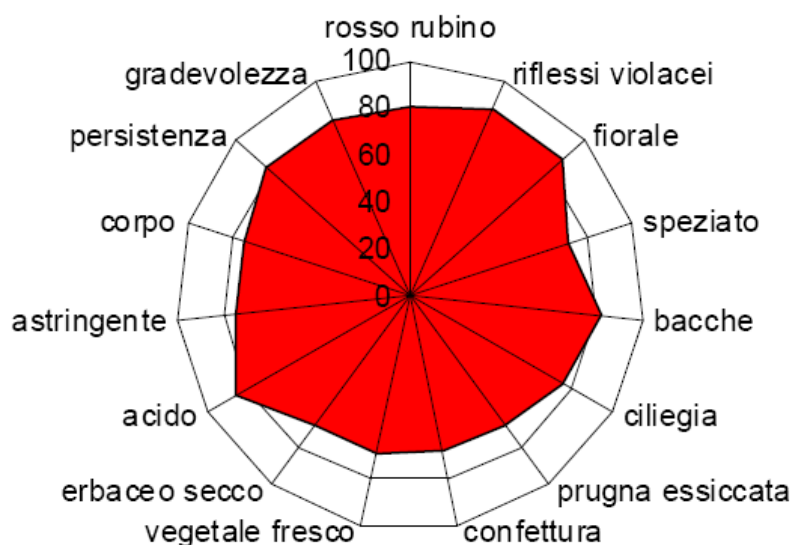


<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,94
Produzione per ceppo (Kg)	4,98
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	281
Peso medio acino (g)	2,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.420
Indice di Ravaz	3,50

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,24
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,30
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	648
	Polifenoli totali (mg/l)	1.596

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rubino intenso dotato di grande intensità e complessità aromatica, caratterizzata da note descrittive che spaziano dall'erbaceo secco al vegetale fresco, leggermente speziato, con predominanza di note di confettura/marmellata ed interessanti sfumature di frutta secca, ciliegia e bacche; un'intensa nota floreale completa il quadro aromatico. È fornito di buon corpo e notevole persistenza.

L'equilibrio ed il corredo fenolico ed aromatico consigliano questo clone come base per la produzione di vini da medio-lungo invecchiamento.