REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

I-ERSA FVG 401 "Villa Chiozza"



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
Cervignano del Friuli (UD)

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 corto e leggermente più compatto; marcata colorazione antocianica di foglie e germogli, in particolare in prefioritura

✓ **Acino** medio

✓ Vigoria media

✓ Fertilità superiore

✓ Produttività media

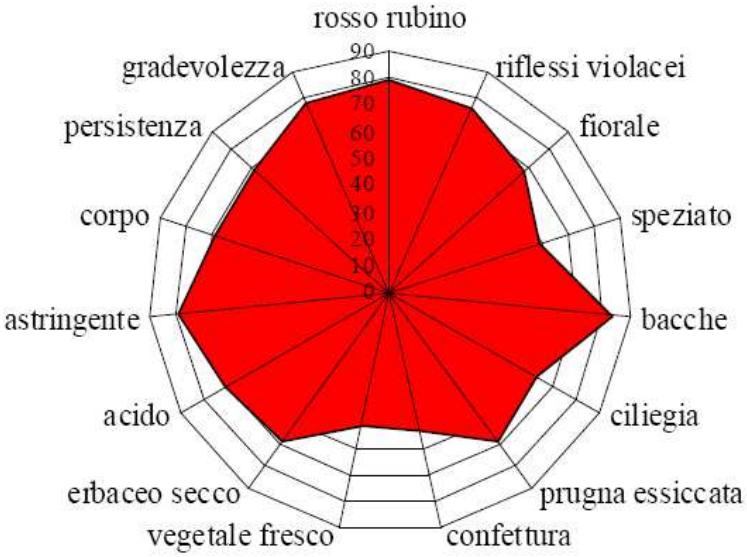


FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	5,70
Numero grappoli/ceppo	18,6
Peso medio grappolo (g)	305
Peso medio acino (g)	2,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.360
Indice di Ravaz	4,19

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,35
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	688
	Polifenoli totali (mg/l)	1.686

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colorazione rosso rubino intensa con riflessi violacei; dotato di ottima intensità aromatica, caratterizzato dalla prevalenza di floreali con presenza di bacche e prugna essiccata. Alla degustazione risulta di ottimo equilibrio, sapido, leggermente astringente, dotato di buon corpo e persistenza al palato.
Queste caratteristiche lo rendono consigliabile come clone base per la produzione di vini da medio-lungo invecchiamento.