

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

## Origine

Capriva del Friuli (GO)

I-ISV-ERSA  
**FVG 402**

## 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	2001-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni inferiori
- ✓ Produttività inferiore

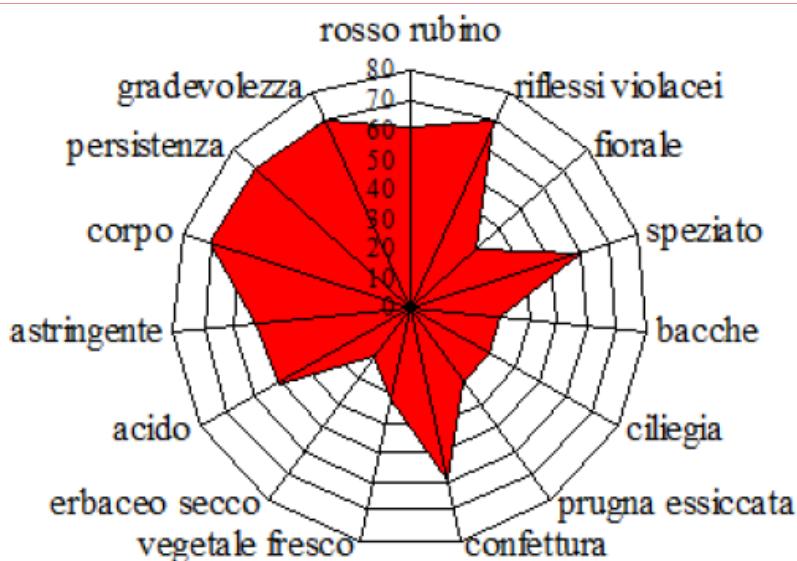
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,05	
Produzione per ceppo (Kg)	4,93	
Numero grappoli/ceppo	17,9	
Peso medio grappolo (g)	275	
Peso medio acino (g)	2,07	
Peso legno potatura (g/ceppo)	1575	
Indice di Ravaz	3,13	

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,78
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	460
	Polifenoli totali (mg/l)	1372

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Il vino si presenta di colore rubino con notevoli riflessi violacei buona intensità e complessità aromatica, in cui predominano le note speziate e di confettura accompagnate da sensazioni floreali, fruttate e di vegetale fresco. In bocca risulta tendenzialmente acido ed astringente, con buon corpo e notevole persistenza.

Per queste caratteristiche si consiglia questo clone per la produzione di vini da medio invecchiamento.