

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 00:50. 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

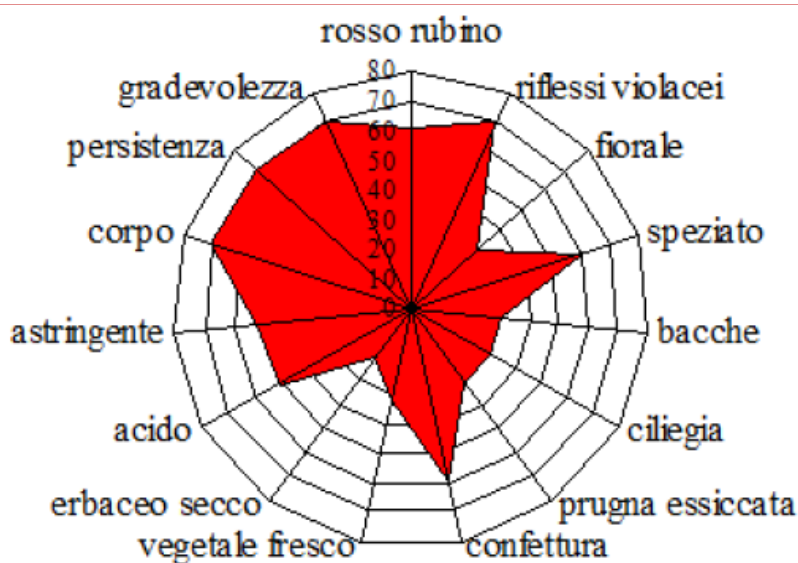
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,78
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.