REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 20:18. 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
Cervignano del Friuli (UD)

I-ISV-ERSA FVG 403

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

- ✓ Fertilità reale decisamente inferiore
- ✓ Produttività inferiore

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



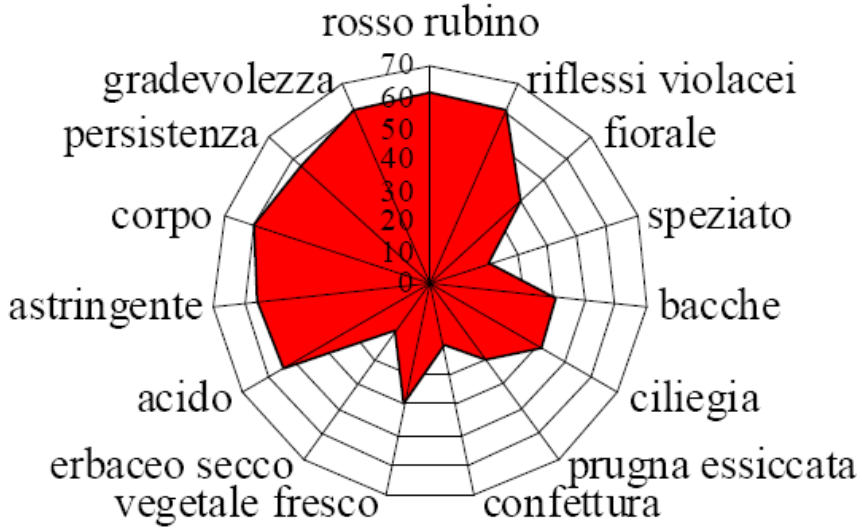
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio- grande

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,77
Produzione per ceppo (Kg)	3,89
Numero grappoli/ceppo	12,3
Peso medio grappolo (g)	316
Peso medio acino (g)	2,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	1319
Indice di Ravaz	2,95

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,97
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	467
	Polifenoli totali (mg/l)	1.462

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rubino con riflessi violacei di discreta intensità e complessità aromatica, caratterizzato da note descrittive in cui prevalgono i sentori di mora, lampone e ciliegia accompagnate da nuances floreali e di vegetale fresco. In bocca risulta mediamente acido ed astringente, dotato di buona struttura e persistenza.
Le caratteristiche enologiche consigliano questo clone in miscela per la produzione di vini giovani o da medio invecchiamento a cui conferisce soprattutto colore e struttura.