

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 07:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

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



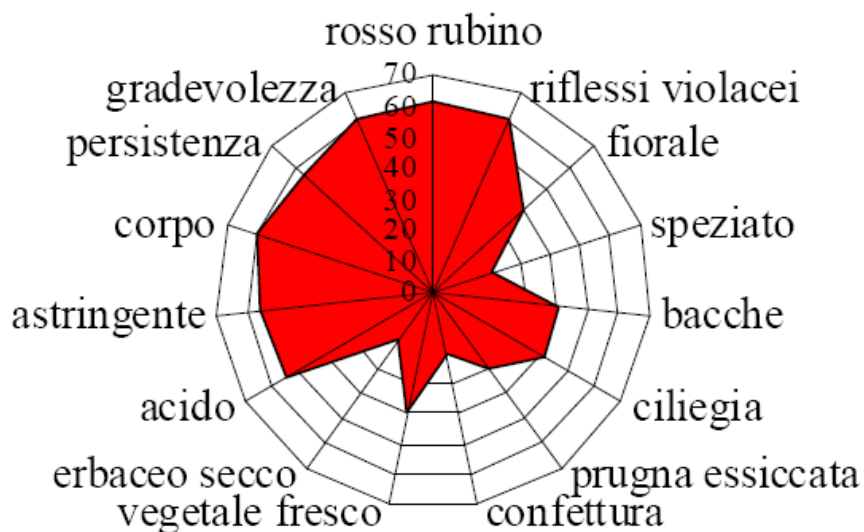
IL GRAPPOLO

- ✿ 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.