

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 07:43. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

## Origine

Area DOC Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

I-VCR 473

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo e acino di dimensioni medie o leggermente inferiori
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo piramidale, munito di ali evidenti, semicompatto
- ✎ Acino a buccia consistente e fortemente colorata



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

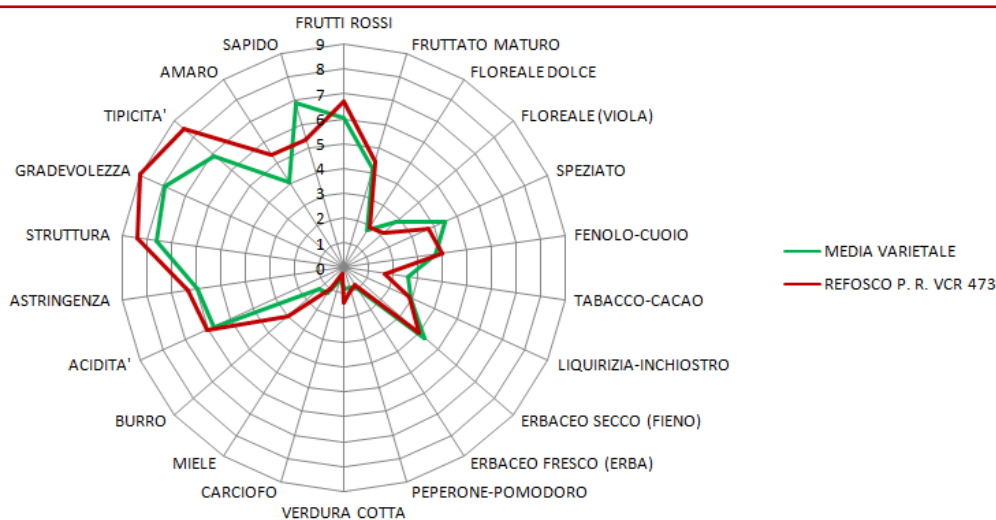
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	3,18
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	620
Indice di Ravaz	5,13

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,13
	pH	3,58
	Acidità totale (g/l)	7,13
	Ac. Tartarico (g/l)	4,27
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,18
	Antociani totali (mg/l)	775
	Polifenoli totali (mg/l)	1.890

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di ottimo contenuto di antociani, strutturati, con intensi sentori di frutti rossi, molto adatti all'invecchiamento.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003