REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 20:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

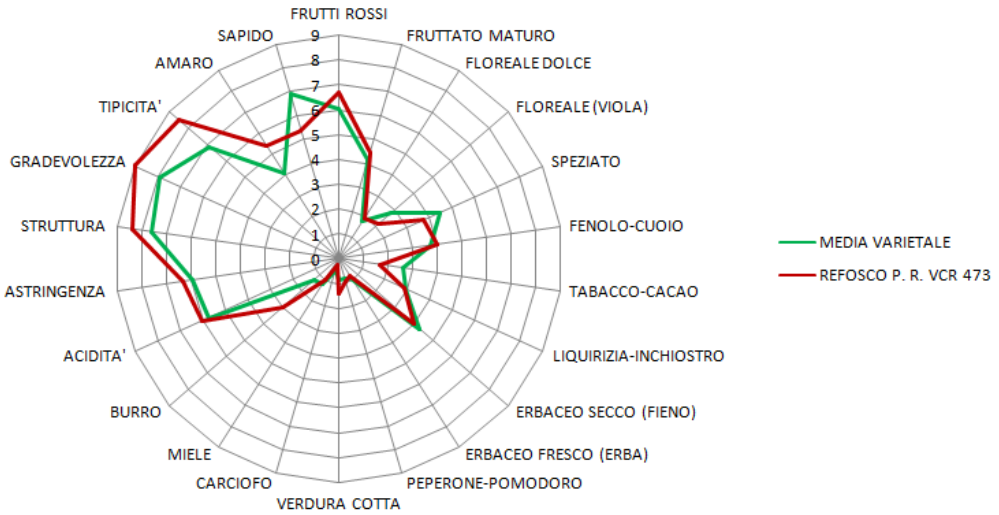
- Grappolo piramidale, munito di ali evidenti, semicompatto
- Acino a buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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
	Ac. Malico (g/l)	3,18
VINO	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