REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

I-ERSA FVG 404



Costitutore
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine
Cervignano del Friuli (UD)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di dimensioni decisamente inferiori

✓ Marcata e diffusa colorazione rossastra di tutti gli organi vegetativi (foglie, tralci e grappoli), dal germogliamento alla fioritura

✓ Produttività molto scarsa



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

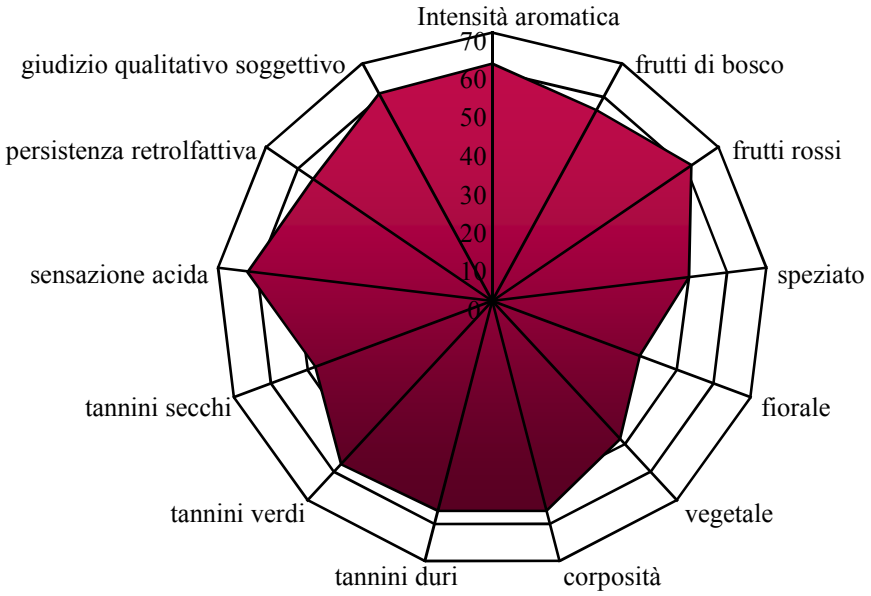
IL GRAPPOLO

- Grappolo corto e spargolo, piramidale, con ali evidenti ma raccolte; peduncolo con sfumature rosso-vinose
- Acino mediamente piccolo, tondo, tendente all'ellittico, poco pruinoso, con pedicello evidente e di colorazione blu intenso

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,76
Produzione per ceppo (Kg)	2,74
Numero grappoli/ceppo	13,1
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.100
Indice di Ravaz	2,49

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,23
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,77
	Ac. Malico (g/l)	5,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	679
	Polifenoli totali (mg/l)	1.762

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Nel profilo aromatico, molto complesso, persistente ed elegante, prevalgono le note di speziato complessate da sentori di confettura ed erbaceo secco completate da quelle di frutti rossi e prugna essiccata. Al gusto è dotato di buona acidità ed astringenza, notevole struttura e persistenza grazie alla caratterizzante ricchezza in tannini. Le caratteristiche sopraelencate ne fanno un clone complementare miglioratore per la produzione di Refoschi da evoluzione.