

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 00:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-ERSA FVG 404

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	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



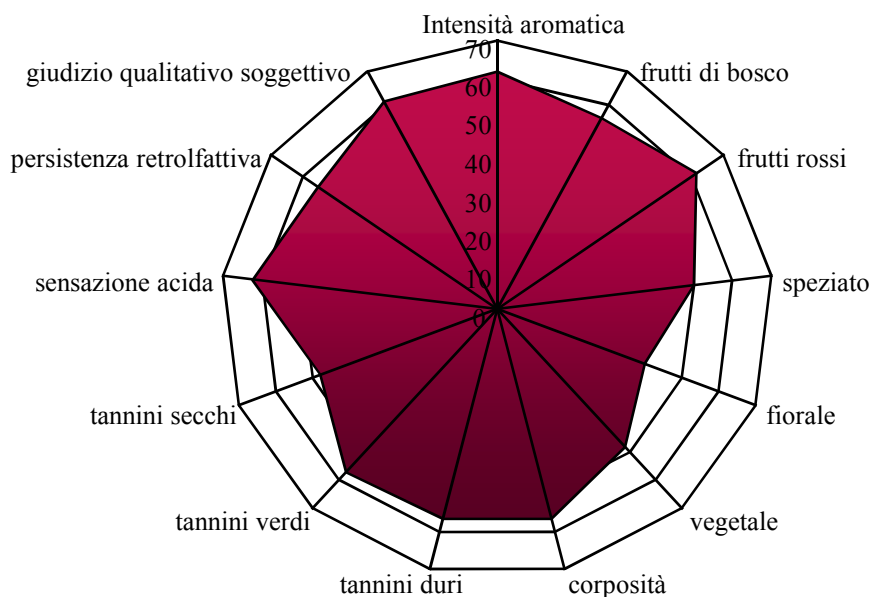
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
--	---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.