REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

I-ERSA FVG 405



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 (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 dimensione inferiore con marcati segnali antocianici sugli organi vegetativi in prefioritura
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività molto scarsa



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

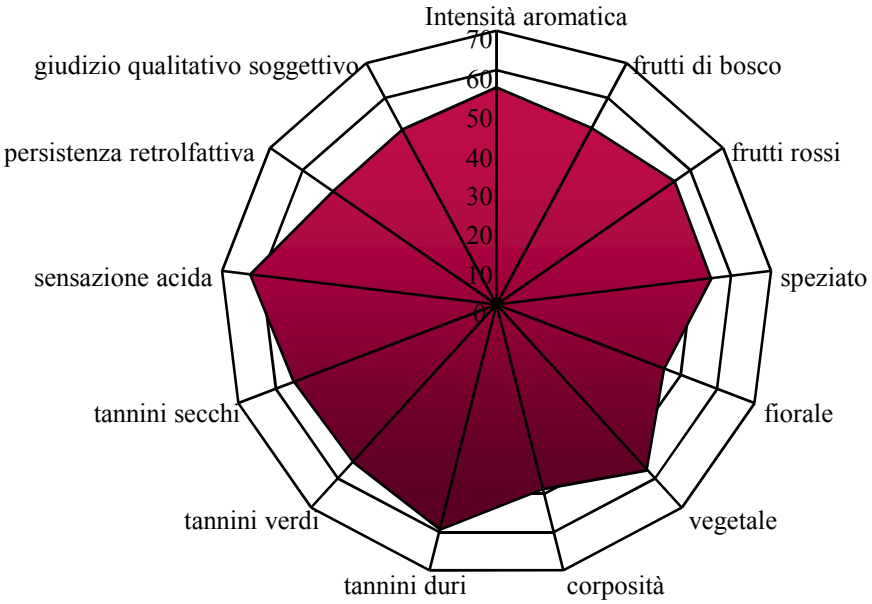
IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, mediamente spargolo, piramidale, con piccole ali; 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	0,83
Produzione per ceppo (Kg)	3,49
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	281
Peso medio acino (g)	1,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.200
Indice di Ravaz	2,91

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,71
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	8,4
	Ac. Tartarico (g/l)	5,81
	Ac. Malico (g/l)	5,16
VINO	Antociani totali (mg/l)	477
	Polifenoli totali (mg/l)	1.644

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, tendenzialmente acido di buona struttura e molto elegante. Vino di buona intensità e complessità aromatica, in cui predominano le note di ribes, pepe verde, prugna e ciliegia sotto spirito
Adatto, come clone di base, per la produzione di vini tipici e caratteristici.