

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:06. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cositutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Cervignano (UD)

I-VCR 61

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Centro Sperimentale VCR, Rauscedo, S.Giorgio d. Richinvelda (PN) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Periodo di osservazione | 2007-2009 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: leggermente inferiore alla media
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: di forma conica allungata, tendenzialmente spargolo, di dimensioni leggermente superiori alla media.
- 🍇 Acino: dimensioni superiori alla media della popolazione, di forma sferica, uniforme e con colorazione blu-scuro/nera.



| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I-II decade aprile |
| Fioritura | II-III decade maggio |
| Invaiatura | I-II decade agosto |
| Maturazione | III decade settembre |

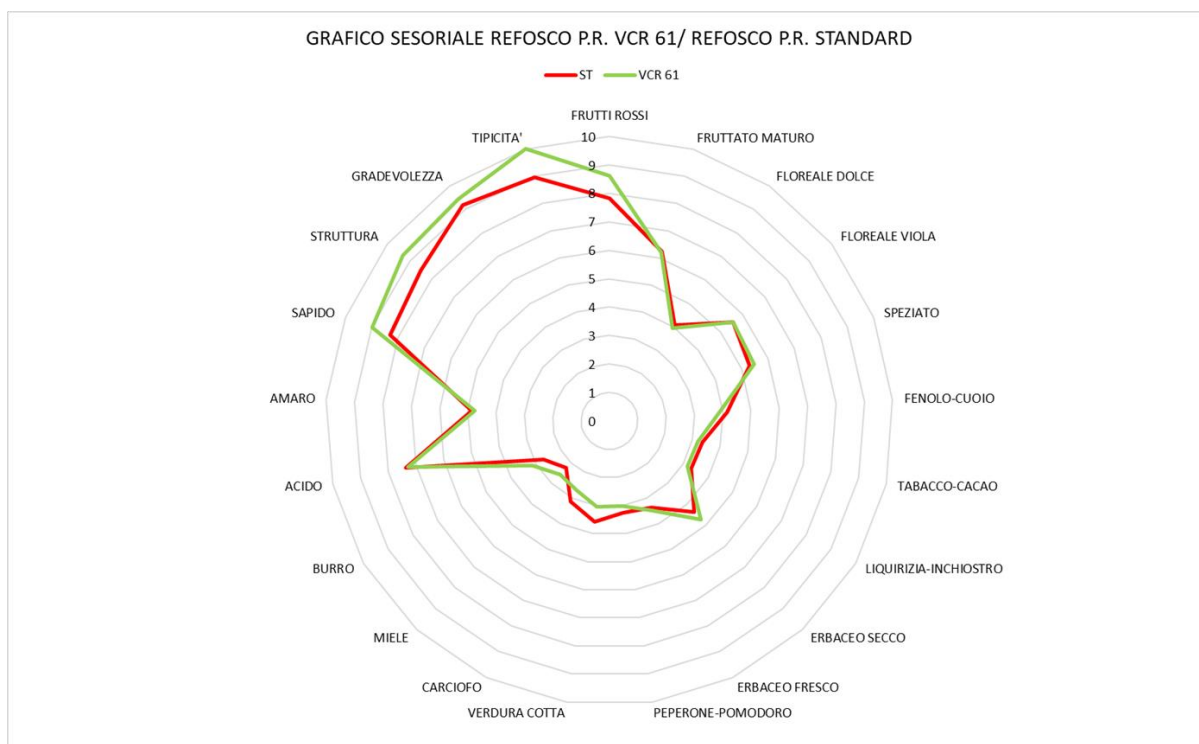
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,21 |
| Oidio | 0,81 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,27 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,11 |
| Numero grappoli/ceppo | 14,1 |
| Peso medio grappolo (g) | 220 |
| Peso medio acino (g) | 2,06 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 844 |
| Indice di Ravaz | 3,68 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------|--|---------------------|
| VINO** | Zuccheri (° Brix) | 22,64 |
| | pH | 3,34 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,00 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,45 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,71 |
| | Antociani totali (mg/l) | 511 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1882 |

* Dati medi relativi alle 3 annate 2007-09, ** dati medi relativi alle annate 2008-09

ANALISI SENSORIALE



ATTITUDINE ENOLOGICA

Il vino ottenuto presenta un'alcolicità e un estratto superiori rispetto al standard. Al naso è dotato di un ventaglio aromatico elegante e sfaccettato, con intensi profumi di frutti rossi arricchiti da fragranze speziate e di liquirizia. Alla degustazione, è risultato più sapido, strutturato e gradevole rispetto al testimone. Il biotipo si presta alla preparazione di vini di pregio, da lungo invecchiamento, oppure per l'arricchimento di altri vini con minore corpo e struttura.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il biotipo si adatta bene sia a terreni ricchi di scheletro che a medio impasto.