# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)



G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Cervignano (UD)



#### 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.





FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I-II decade aprile
Fioritura	II-III decade maggio
Invaiatura	I-II decade agosto
Maturazione	III decade settembre

SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,21
Oidio	0,81

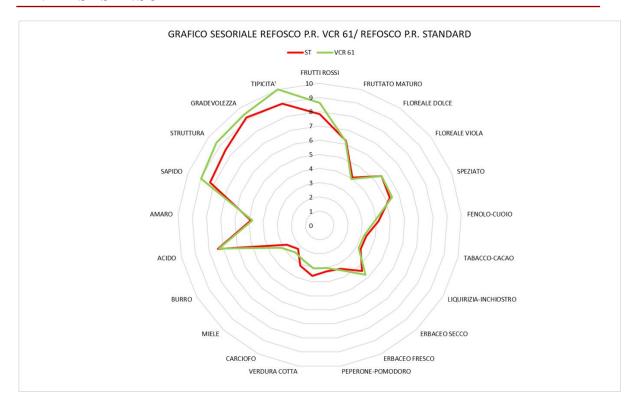
CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	3,11
Numero grappoli/ceppo	14,1
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	844
Indice di Ravaz	3,68

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	22,64
*0	рН	3,34
*OTSOM	Acidità totale (g/l)	6,00
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,45
*	Ac. Malico (g/l)	1,71
**ONIA	Antociani totali (mg/l)	511
VI	Polifenoli totali (mg/l)	1882

<sup>\*</sup> 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.

