REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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



Costitutore
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.

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

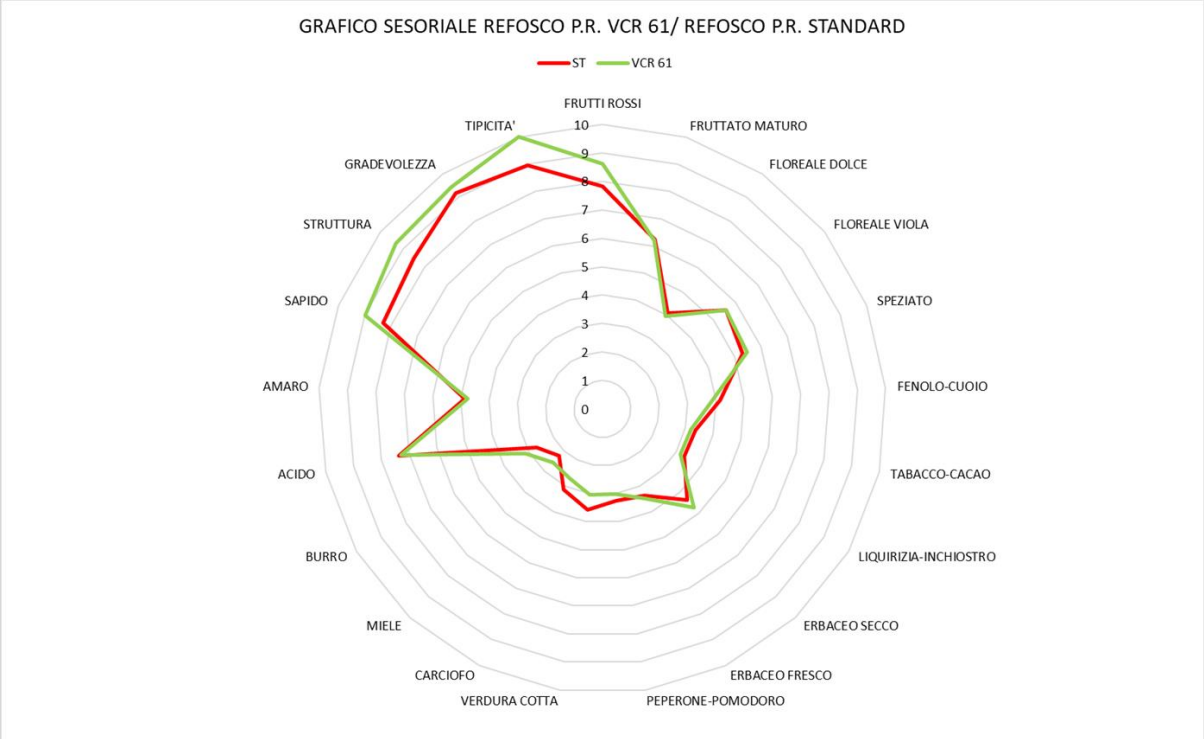
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,21
Oidio	0,81

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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*
MOSTO*	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
VINO**	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.