

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:57. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosututore**

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

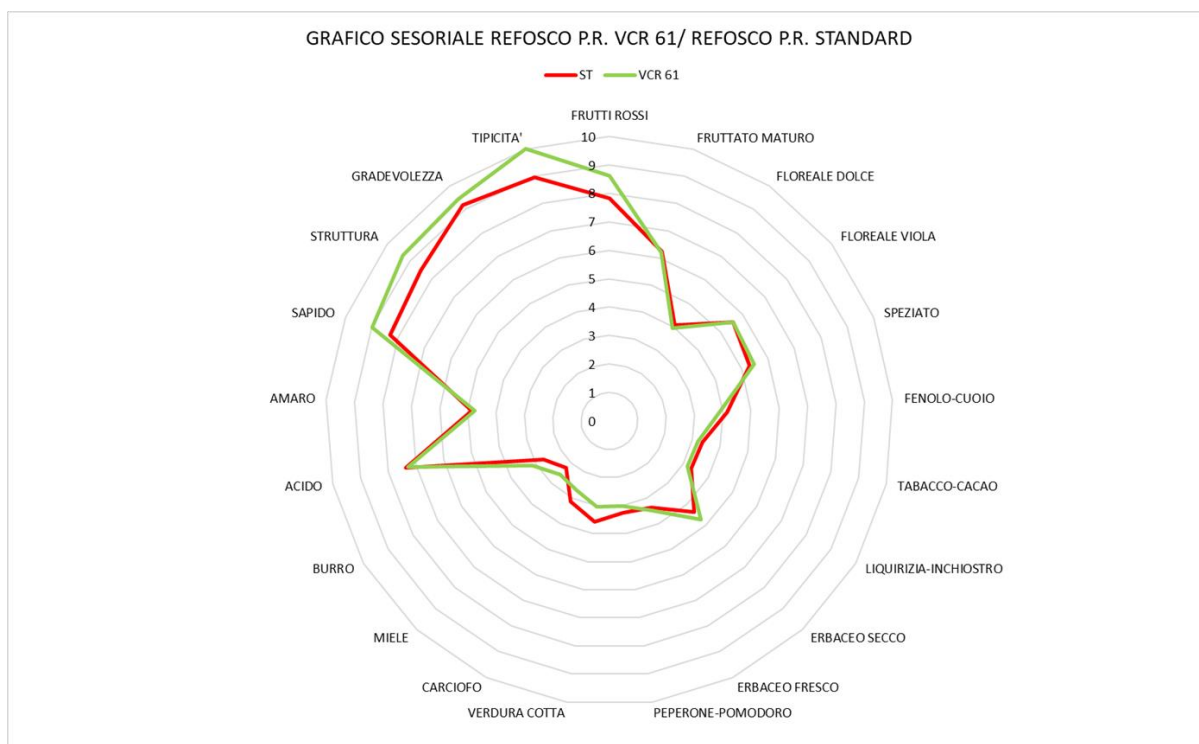
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,21
Oidio	0,81

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></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><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO**</b> <b>MOSTO*</b>	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.