

REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 07:11. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Faedis (UD)

I-VCR 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1994-1996 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo e acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Buona resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, munito di una corta ala
- ✎ Acino medio-piccolo, rotondeggiante

Rauscedo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite (*) | 1,83 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,44 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,88 |
| Numero grappoli/ceppo | 28 |
| Peso medio grappolo (g) | 272,17 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,97 |
| | pH | 3,16 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 3,21 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,42 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,87 |
| Numero grappoli/ceppo | 28,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 277,67 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,7 |
| | pH | 3,21 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,57 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico, profumo e gusto speziato, di ottima struttura, sapido; adatto per un discreto invecchiamento (1-2 anni); si presta alla produzione di vini novelli.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Estrinseca le sue migliori potenzialità in ambiente collinare.