REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:12. CREA/SNCV ©2011-2025.

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite (*)	1,83
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio (*)	3,21

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,7
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,57
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.