REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:14. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine
Area DOC Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

I-VCR 470

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2002-2004

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Nel mosto ottimo il contenuto di zuccheri e buono il contenuto di antociani

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

Il Grappolo

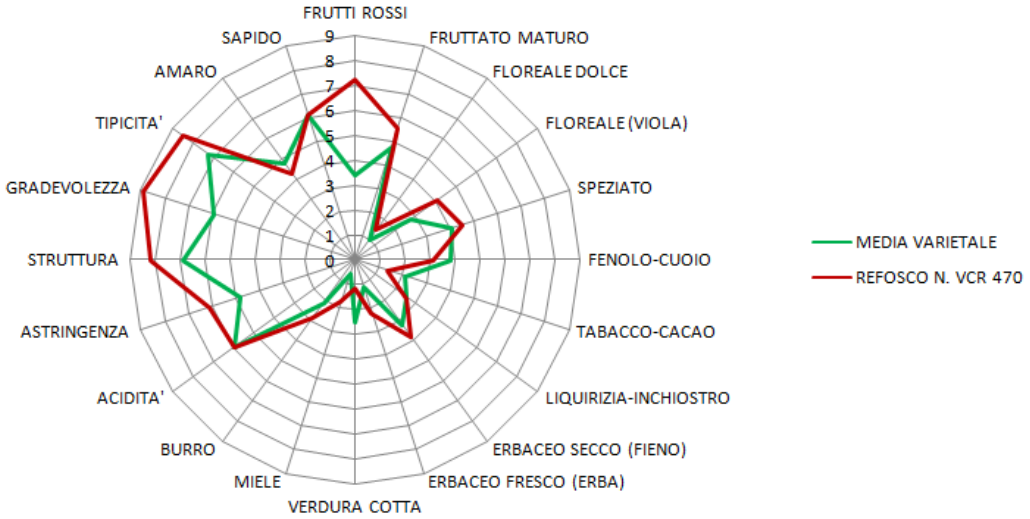
- Grappolo medio, cilindrico, munito di corte ali e spesso con un'ala evidente, da semicompatto a semispargolo
- Acino medio, a buccia consistente e intensamente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	4,43
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	277
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	5,53

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,93
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	3,54
	Ac. Malico (g/l)	2,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	555 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.185 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla degustazione spicca per tipicità, per le note speziate, di frutta matura, frutti rossi e floreale (viola).

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003