

REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 29/01/2026, 10:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



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
Invaiaura	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 CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite 0,83

Oidio -

CARATTERISTICHE

CLONE

PRODUTTIVE

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

CLONE

ENOCHIMICI

Zuccheri (Babo) 18,93

pH 3,53

Acidità totale (g/l) 7,53

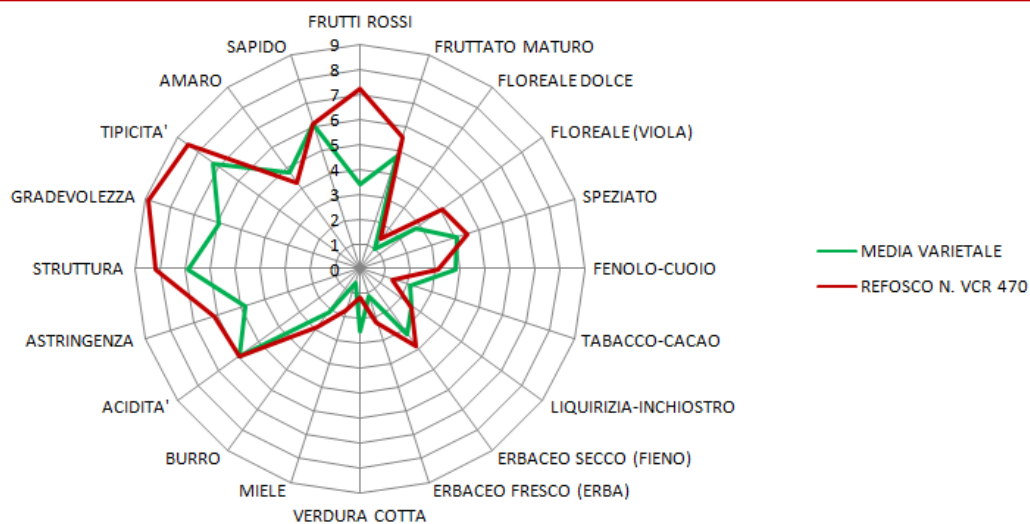
Ac. Tartarico (g/l) 3,54

Ac. Malico (g/l) 2,70

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