

REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 29/01/2026, 10:38. 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 471

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 sufficiente
- ✓ Nel mosto ottimo il contenuto di zuccheri e di antociani

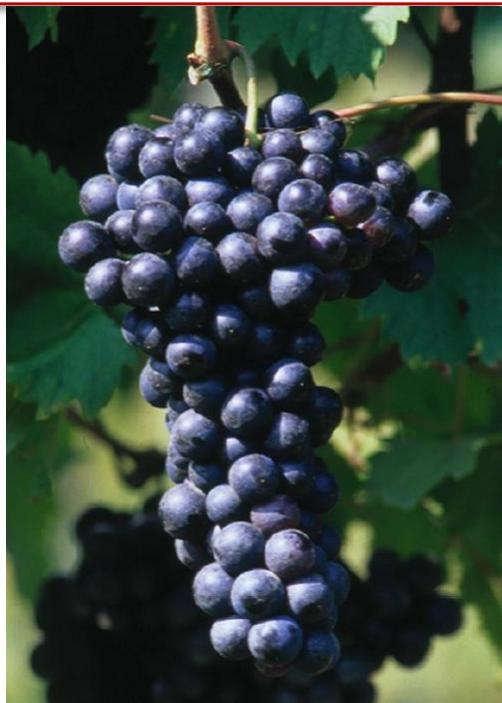
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- ❖ Acino medio, a buccia consistente e intensamente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Odio	-

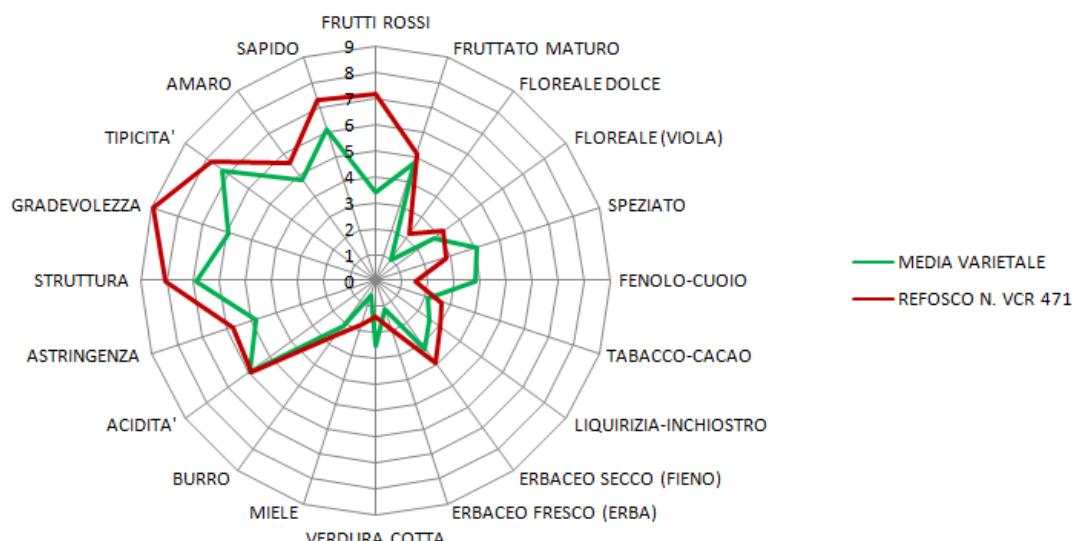
CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	4,07
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	5,02

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,87
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	3,17
	Ac. Malico (g/l)	2,69
VINO	Antociani totali (mg/l)	510 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.433 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla degustazione spicca per gradevolezza, per sapidità e per le note di frutti rossi.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003