

# REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 15:15. 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  |
| Invaiaura      | 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 |
| Oidio   | -    |

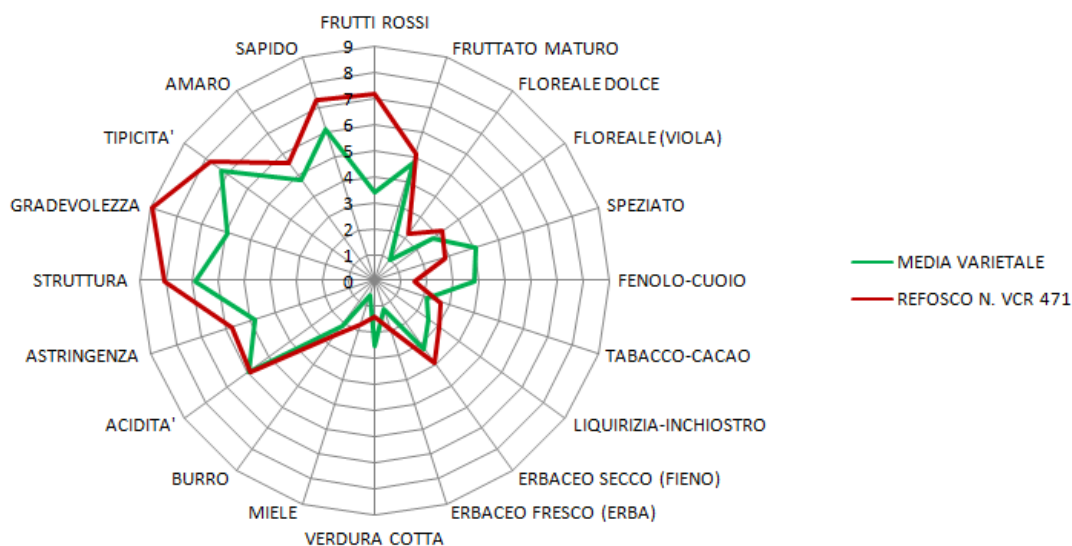
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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  
ENOCHIMICI CLONE**

|              |                          |           |
|--------------|--------------------------|-----------|
| <b>MOSTO</b> | 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      |
| <b>VINO</b>  | 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