REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:13. 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 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

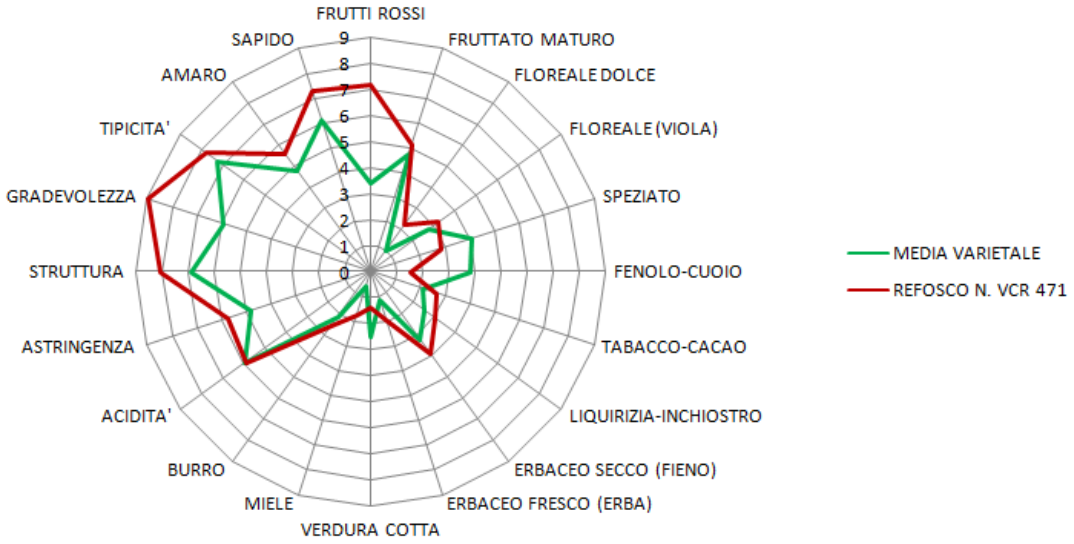
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- Acino medio, a buccia consistente e intensamente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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
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