

# 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 472

## 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

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione ottima
- ✓ Buono il contenuto di antociani nel mosto

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo cilindrico, munito di ali evidenti, semicompatto
- ✳ Acino a buccia consistente e fortemente colorata



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

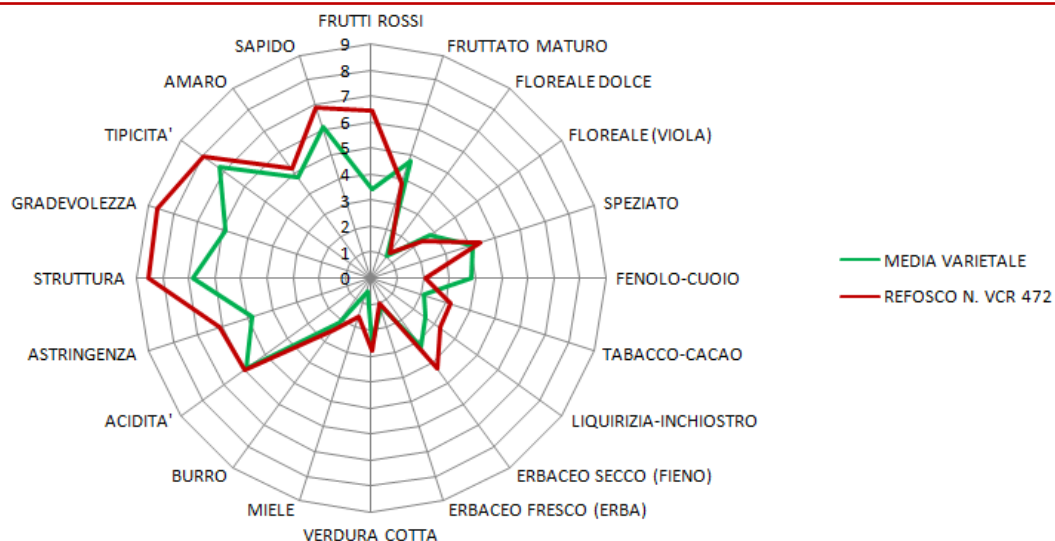
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,50
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	5,11

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,67
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	7,77
	Ac. Tartarico (g/l)	3,89
	Ac. Malico (g/l)	3,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	869 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.665 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla degustazione spicca per struttura, sapidità e per le note speziate e di tabacco-cacao.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003