REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 10:14. 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 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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

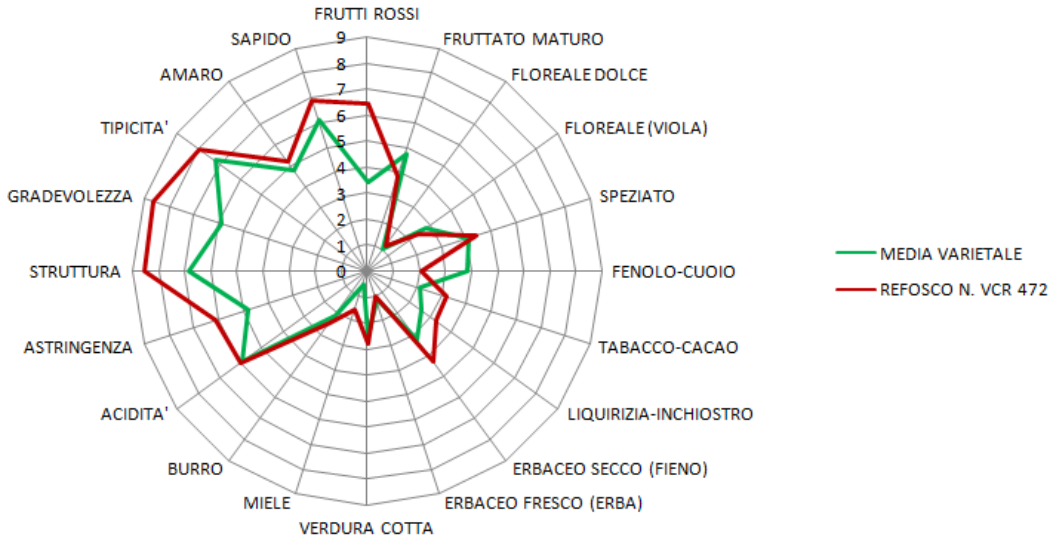
- Grappolo cilindrico, munito di ali evidenti, semicompatto
- Acino a buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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