

REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 07:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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	-

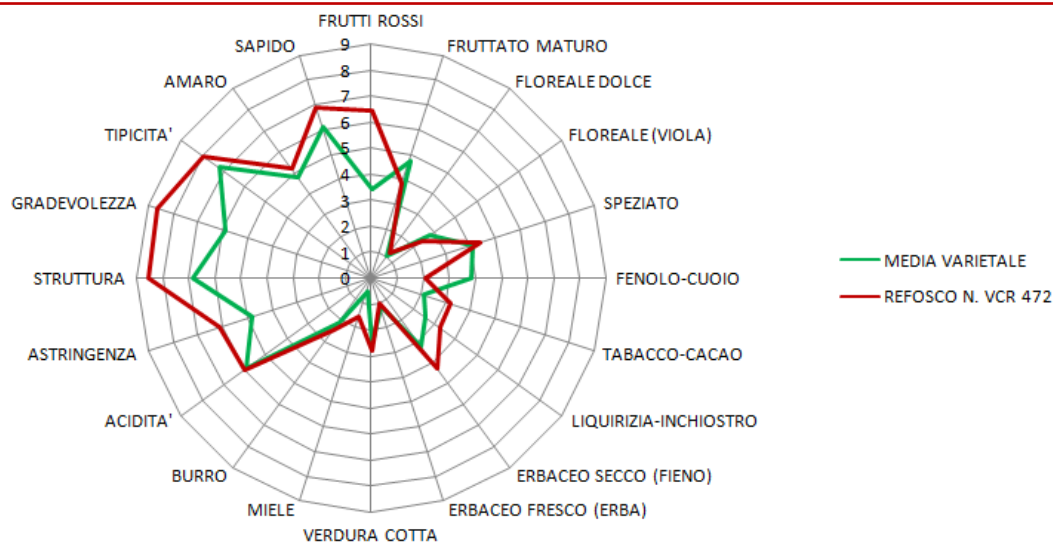
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE

	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