

# REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 13/04/2026, 17:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Spessa (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 390

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più piccolo
- ✓ Fertilità reale minore
- ✓ Potenziale produttivo decisamente inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



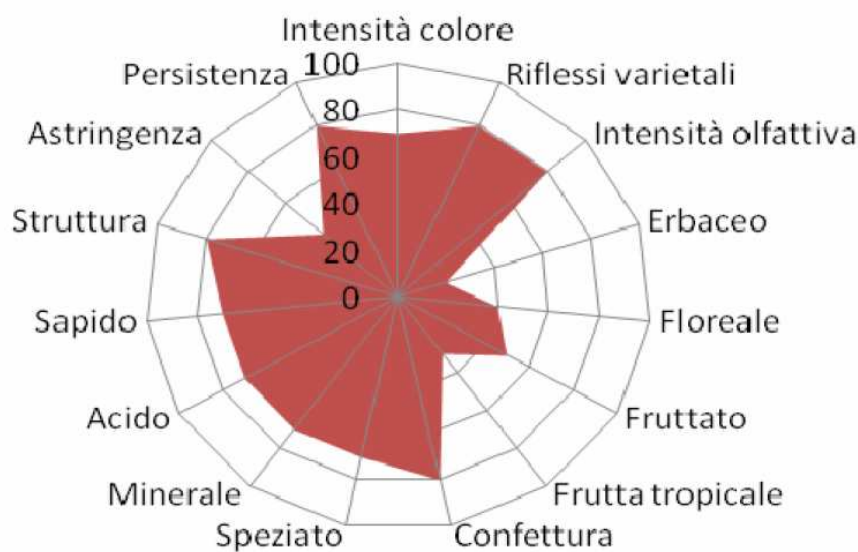
## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, semicompatto, piramidale, alato
- ✚ Acino medio, sub-rotondo, buccia pruinosa, di colore blu scuro, di consistenza media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,99
Produzione per ceppo (Kg)	4,40
Numero grappoli/ceppo	15,2
Peso medio grappolo (g)	289
Peso medio acino (g)	2,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.110
Indice di Ravaz	3,96

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,65
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	9,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,9
	Ac. Malico (g/l)	5,33
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	365
	Polifenoli totali (mg/l)	2.145

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei. Nel profilo aromatico, molto complesso, persistente ed elegante, prevalgono le note di speziato complessate da sentori di confettura, di frutti rossi e prugna essiccata. Al gusto è dotato di buona acidità ed astringenza, notevole risulta la struttura e la persistenza grazie alla caratterizzante ricchezza in tannini.