

REFOSCO NOSTRANO N.

Documento aggiornato al: 29/01/2026, 10:38. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



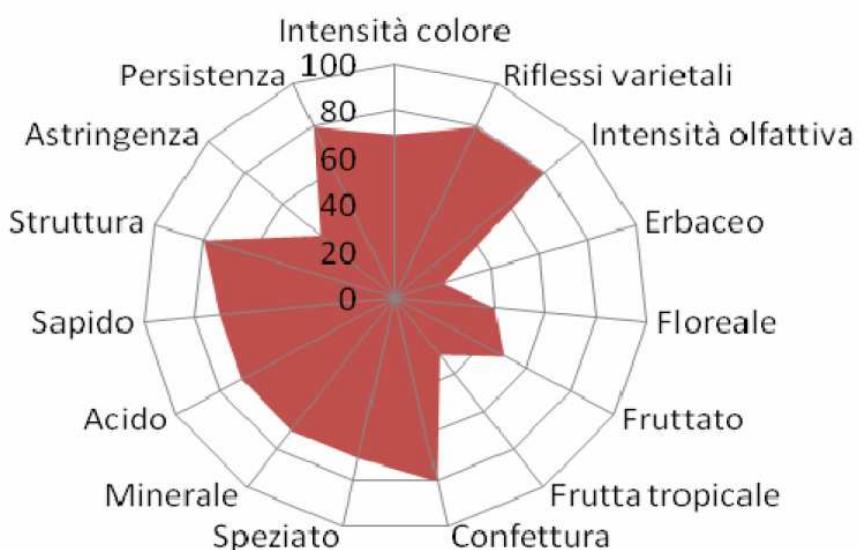
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
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	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	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
VINO	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.