

# RABOSO PIAVE N.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

## Origine

Bagnoli di Sopra (PD)

I-VCR 20

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN);	Piavon di Oderzo (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333	2666
Periodo di osservazione	1999-2001	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “Friularo”
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produzione buona



## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo più che medio
- ✶ Acino più che medio

## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,76
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	354,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	11,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,54
	Ac. Malico (g/l)	4,11
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(\*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

## Piavon di Oderzo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	-
Oidio	-

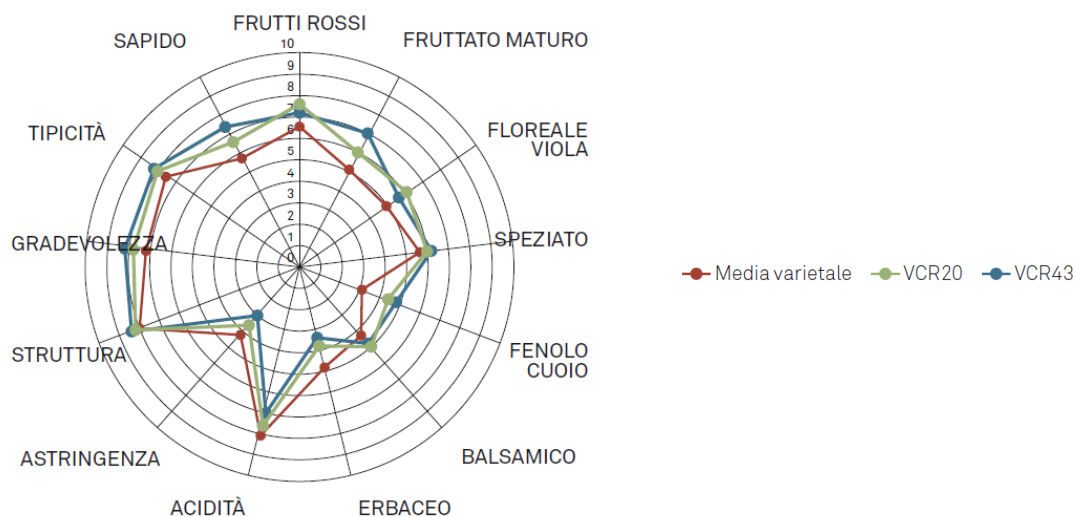
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	7,84
Numero grappoli/ceppo	27,2
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,20
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	11,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,54
	Ac. Malico (g/l)	4,11
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza, armonia e persistenza. Dà vini di buona acidità e tannicità, freschi, da utilizzarsi preferibilmente come frizzanti o spumanti.