

# REFOSCO NOSTRANO N.



## 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 470

## 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Nel mosto ottimo il contenuto di zuccheri e buono il contenuto di antociani

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, munito di cortali e spesso con un'ala evidente, da semicompatto a semispargolo
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e intensamente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,83
Oidio	-

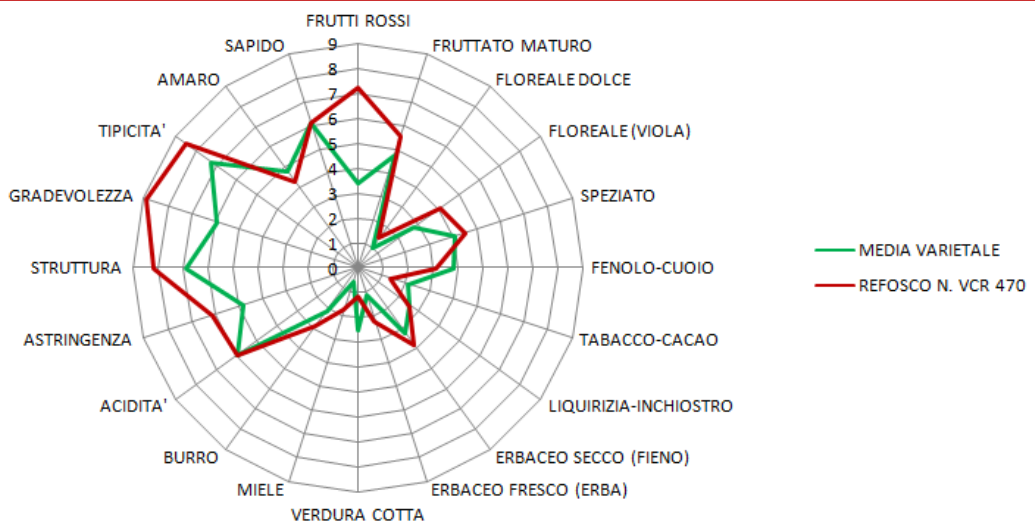
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	4,43
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	277
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	5,53

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,93
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	3,54
	Ac. Malico (g/l)	2,70
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	555 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.185 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Alla degustazione spicca per tipicità, per le note speziate, di frutta matura, frutti rossi e floreale (viola).

(\*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003