

# 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 471

## 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 sufficiente
- ✓ Nel mosto ottimo il contenuto di zuccheri e 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-piccolo, cilindrico, munito di corte ali, semicompatto
- ✿ Acino medio, a buccia consistente e intensamente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,00
Oidio	-

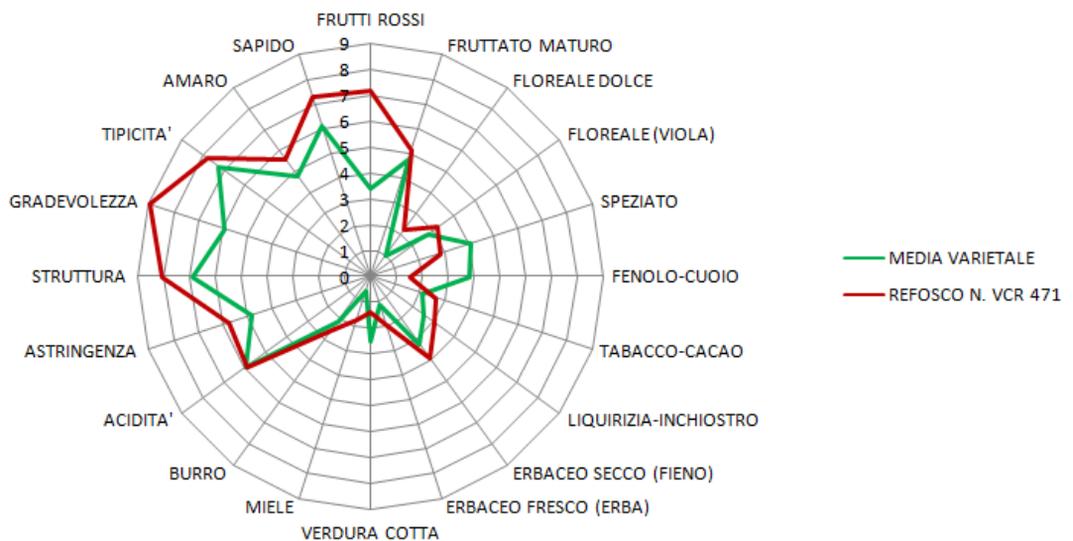
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE** **CLONE**

Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	4,07
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	5,02

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI** **CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,87
	pH	3,50
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	3,17
	Ac. Malico (g/l)	2,69
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	510 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.433 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Alla degustazione spicca per gradevolezza, per sapidità e per le note di frutti rossi.

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