

# REFOSCO NOSTRANO N.



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

## IL GRAPPOLO

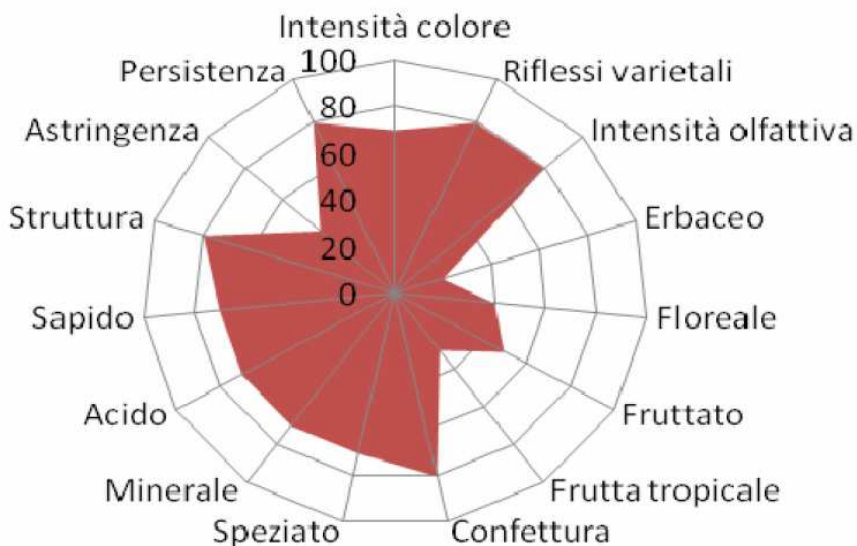
- ✚ Grappolo grande, semicompatto, piramidale, alato
- ✚ Acino medio, sub-rotondo, buccia pruinosa, di colore blu scuro, di consistenza media



| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></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><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></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.