# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

**Costitutore**
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 93 del 22/04/2009

**Origine**
Cervignano del Friuli (UD)

**I-ERSA FVG 404**

## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot classico doppio |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750 |
| Periodo di osservazione | 2002-2004 |

## *Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione*

✓ **Grappolo** di dimensioni decisamente inferiori

✓ Marcata e diffusa colorazione rossastra di tutti gli organi vegetativi (foglie, tralci e grappoli), dal germogliamento alla fioritura

✓ Produttività molto scarsa

| *Fase fenologica* | *Epoca* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

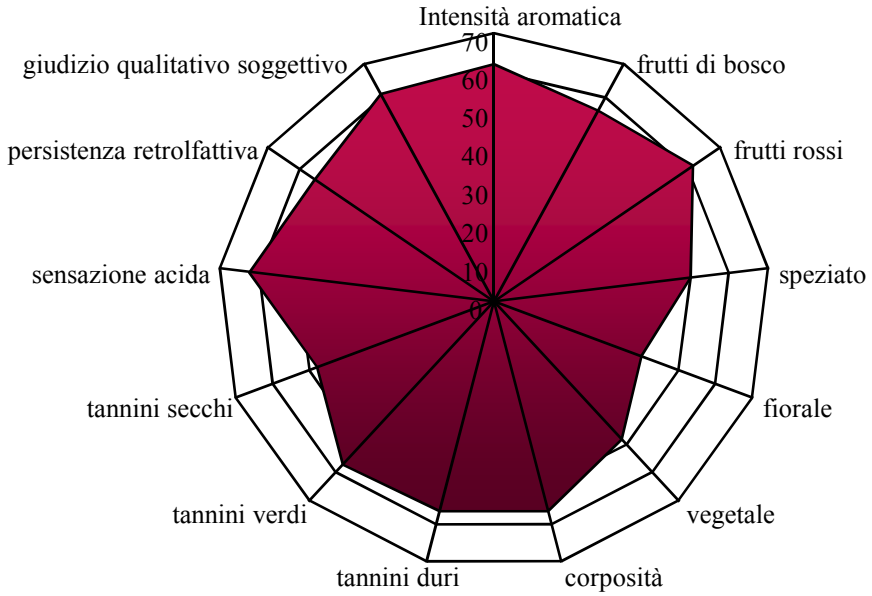
## *Il Grappolo*

- Grappolo corto e spargolo, piramidale, con ali evidenti ma raccolte; peduncolo con sfumature rosso-vinose
- Acino mediamente piccolo, tondo, tendente all'ellittico, poco pruinoso, con pedicello evidente e di colorazione blu intenso

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 0,76 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,74 |
| Numero grappoli/ceppo | 13,1 |
| Peso medio grappolo (g) | 210 |
| Peso medio acino (g) | 1,93 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.100 |
| Indice di Ravaz | 2,49 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,23 |
| | pH | 3,23 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,77 |
| | Ac. Malico (g/l) | 5,20 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 679 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.762 |

## ANALISI SENSORIALE




## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Nel profilo aromatico, molto complesso, persistente ed elegante, prevalgono le note di speziato complessate da sentori di confettura ed erbaceo secco completate da quelle di frutti rossi e prugna essiccata. Al gusto è dotato di buona acidità ed astringenza, notevole struttura e persistenza grazie alla caratterizzante ricchezza in tannini. Le caratteristiche sopraelencate ne fanno un clone complementare miglioratore per la produzione di Refoschi da evoluzione.