CABERNET FRANC N.

I-ISV CONEGLIANO 1

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Nella pianura di Conegliano (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Susegana (TV); Spresiano (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1980-1989

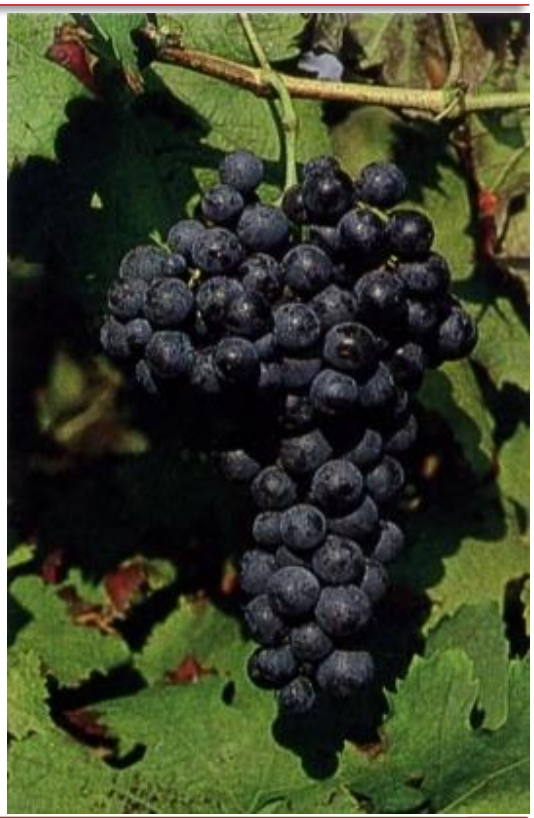
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoroso

✓ Buona gradazione zuccherina dell'uva

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo piuttosto grande, spargolo
- Acino medio-grosso

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	9,1
Numero grappoli/ceppo	78,5
Peso medio grappolo (g)	115,9
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; profumo caratteristico, molto marcato; sapore tipico, erbaceo; buon corpo e discreto tenore alcolico.