

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 15:18. 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)

ISV  
CONEGLIANO 1

## 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

## EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

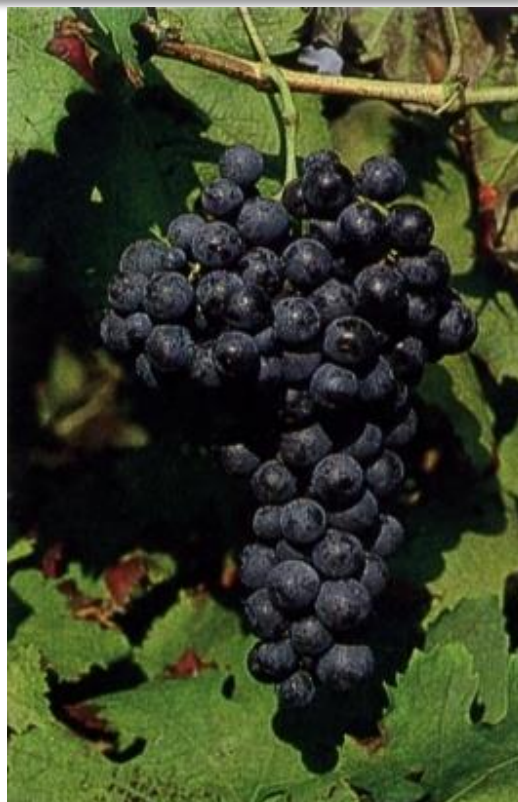
## CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piuttosto grande, spargolo
- ✿ Acino medio-grosso



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.