CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 18:53. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine
Susegana (TV)

I-ISV-F-V 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

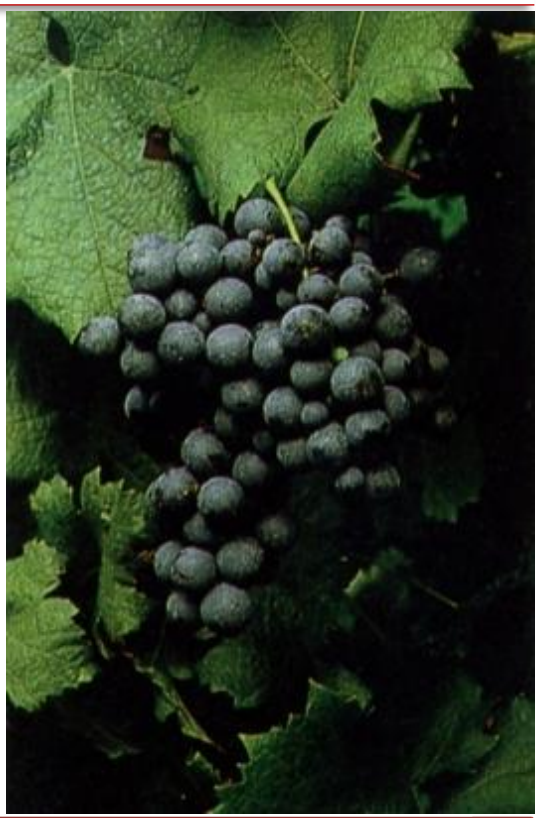
Ubicazione	Spresiano (TV); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Migliore fertilità delle gemme basali
- ✓ Produttività equilibrata e costante

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindro-conico, semispargolo
- Acino medio, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità potenziale delle gemme	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	7,9
Numero grappoli/ceppo	74,5
Peso medio grappolo (g)	106,1
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,85
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,7
	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; sapore tipico, erbaceo ma non molto marcato. Per la qualità dei suoi tannini, la ricchezza in antociani ed il suo potenziale zuccherino, il clone può essere inserito nei programmi per vini da medio e lungo invecchiamento.