

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 05/03/2021, 20:55. CREA/SNCV ©2011-2021.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree - Istituto di Patologia Vegetale, Università degli Studi di Milano

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Franciacorta (BS)

I-BS-C 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo di peso inferiore

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

✓ Livello qualitativo ottimo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio, allungato, piramidale, alato e spargolo

✿ Acino medio, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
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)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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 e di notevole struttura; aroma tipico e persistente, lievemente erbaceo. Il clone si adatta ad un medio-lungo invecchiamento. Risulta anche interessante come miglioratore negli uvaggi.