

CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 289 del 09/12/1992

Origine

Passirano (BS)

I-VCR 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN), Città Sant'Angelo (PE)
Forma di allevamento	
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	1987, 1988, 1990

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Germogliamento più precoce
- ✓ Fertilità basale e totale elevata
- ✓ Produzione leggermente più elevata
- ✓ Resistenza alla botrite più elevata
- ✓ Buona resistenza all'oidio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre (*) II decade Ottobre (**)



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, semispargolo
- 🍇 Acino medio

(*) Rauscedo; (**) Città Sant'Angelo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
--	--------------

Botrite	-
Oidio	-

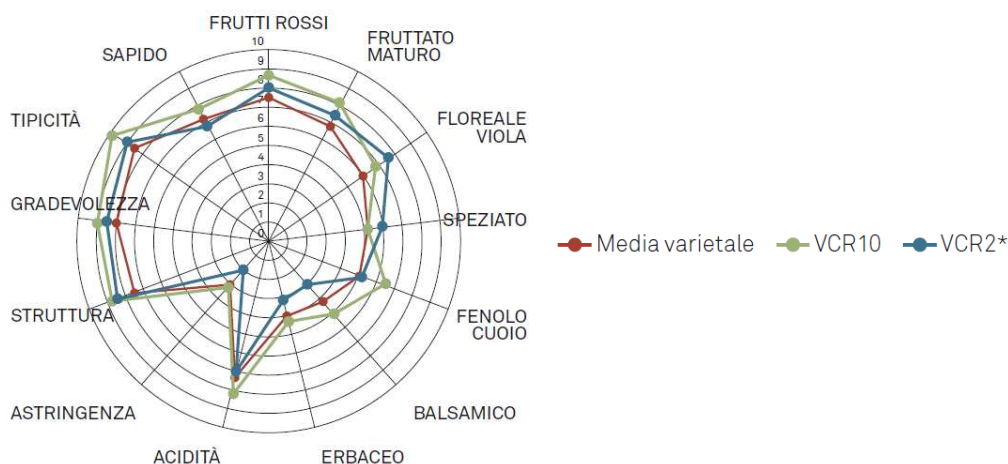
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	6,11
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	146,41
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,77
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,79
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini eleganti, strutturati, morbidi ed equilibrati, ricchi di colore, caratterizzati da sentori di frutti rossi, floreale e speziato. Si presta al taglio con i bordolesi o anche in purezza.