

# 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

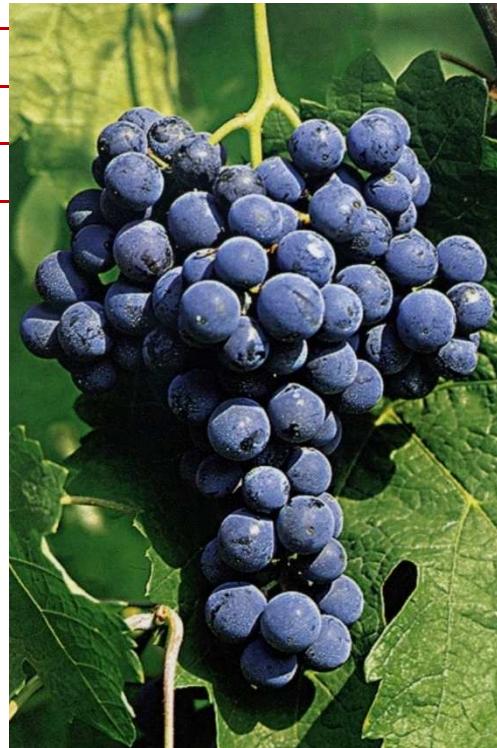
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre (*)
	II decade Ottobre (**)



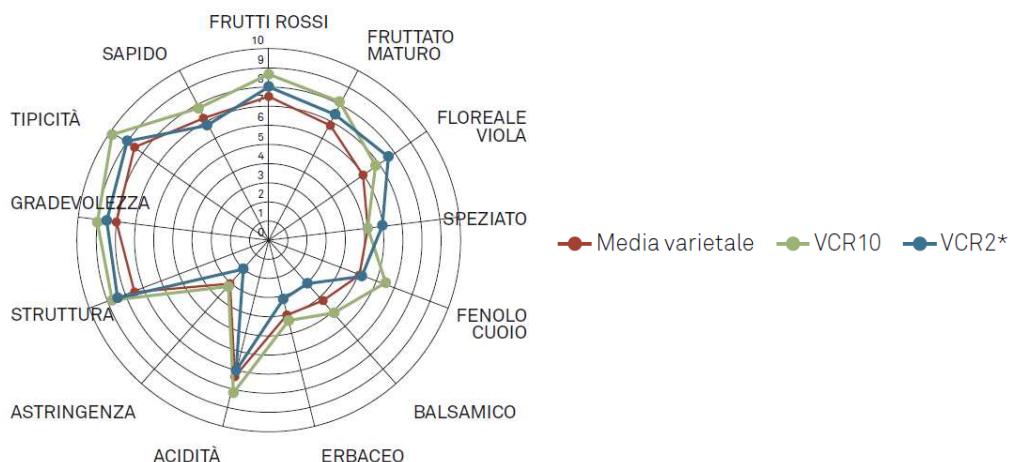
## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, semispargolo
- Acino medio

(\*) Rauscedo; (\*\*) Città Sant'Angelo

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>		<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>		
Botrite	-	
Oidio	-	
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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	-	
<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,77
	pH	3,28
VINO	Acidità totale (g/l)	6,79
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone da 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.