

CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 | - |

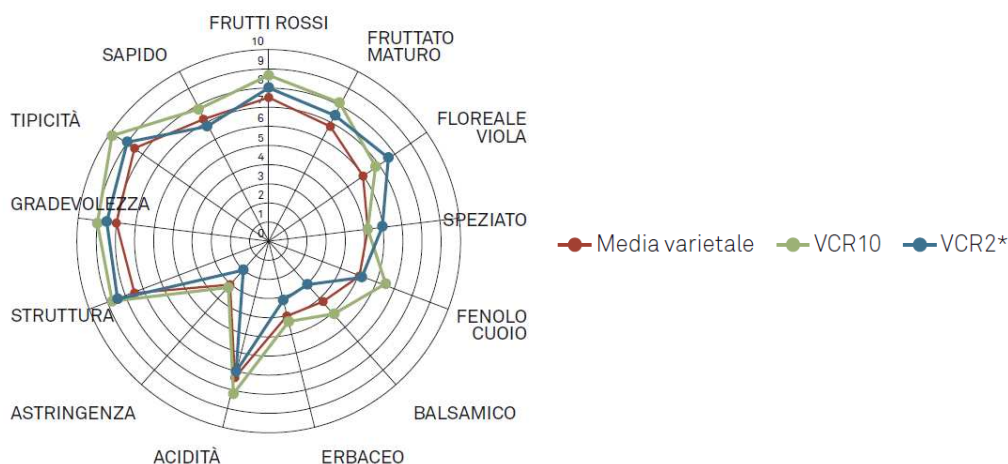
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| 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 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.