CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Breganze (VI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Breganze (VI)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Sylvoz

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

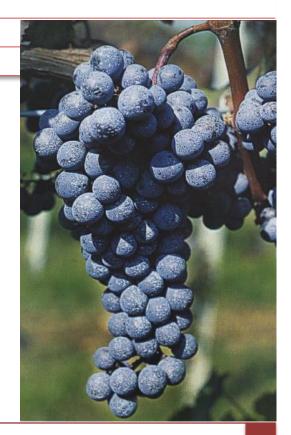
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio, piramidale, alato
- Acino medio, rotondeggiante





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità potenziale delle gemme	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	4,9
Numero grappoli/ceppo	36,8
Peso medio grappolo (g)	133
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	-
9	рН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,4
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	3,3
	Ac. Malico (g/l)	3,2
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino brillante; odore intenso, vinoso e leggermente erbaceo; sapore alcolico, buoni il corpo e l'acidità che lo rendono adatto all'invecchiamento.

