# CABERNET FRANC N.

I-ISV SAVARDO 7

*Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.*



**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

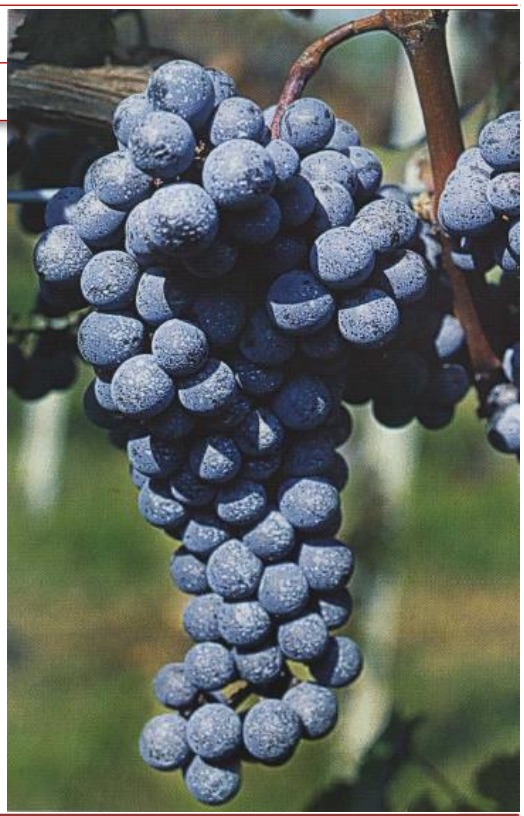
**Origine**
Breganze (VI)

## 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 FENOLOGICA | EPOCA |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

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

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | - |
| | pH | 3,23 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,4 |
| | 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.