

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:22. 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)

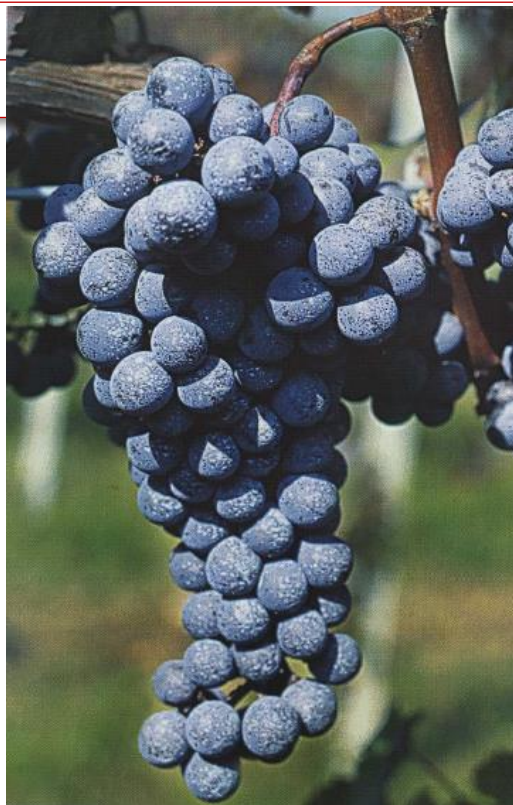
I-ISV SAVARDO 7

## 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



<i><b>FASE</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
<i><b>FENOLOGICA</b></i>	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✳ 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**

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.