

CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 05/03/2021, 20:36. CREA/SNCV ©2011-2021.



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)

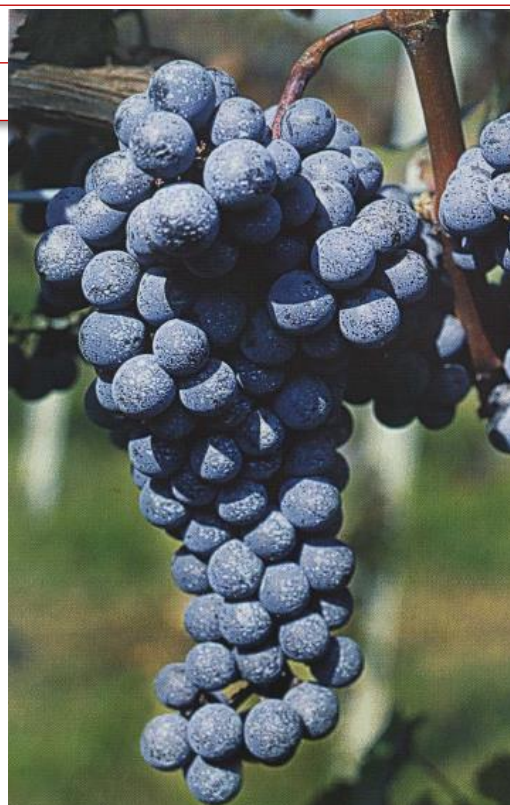
I-ISV SAVARDO 7

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>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<i>FENOLOGICA</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
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,2
	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.