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

SCHEDA INCOMPLETA

IN ATTESA DI ULTERIORI DATI NON ANCORA TRASMESSI DAL COSTITUTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

crea SNCV

CABERNET FRANC N.

I-ISV SAVARDO 8



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

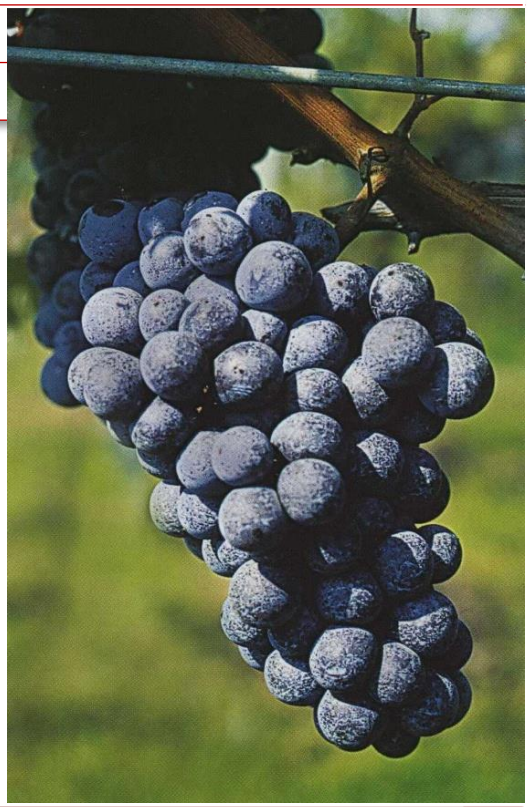
Origine
Breganze (VI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bassano del Grappa (VI); Breganze (VI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività elevata



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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, mediamente compatto
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino brillante; aroma vinoso intenso, leggermente erbaceo; sapore armonico, buono il corpo e l'acidità; buono il contenuto in polifenoli.
Adatto all'invecchiamento.