# 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. 241 del 16/10/2003

### **Origine**

FPMS - Davis University Ca.

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Spresiano (TV); Rauscedo (PN)

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

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività media

| FASE FENOLOGICA | <b>EPOCA</b>     |
|-----------------|------------------|
| Germogliamento  | II decade Aprile |
| Fioritura       | I decade Giugno  |
| Invaiatura      | II decade Agosto |
| Maturazione     | -                |

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, tozzo, con un'ala, semicompatto
- Acino medio, con buccia consistente e fortemente colorata





# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

| Botrite | Bassa |
|---------|-------|
| Oidio   | Bassa |

| CARATTERISTICHE               | CLONE  |
|-------------------------------|--------|
| PRODUTTIVE                    |        |
| Fertilità reale               | 1,52   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,93   |
| Numero grappoli/ceppo         | 38     |
| Peso medio grappolo (g)       | 129,83 |
| Peso medio acino (g)          | -      |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -      |
| Indice di Ravaz               | -      |

|       | PARAMETRI                | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
|       | ENOCHIMICI               |       |
|       | Zuccheri (Babo)          | 16,4  |
| 9     | рН                       | 3,32  |
| MOSTC | Acidità totale (g/l)     | 6,37  |
| Ĭ     | Ac. Tartarico (g/l)      | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -     |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | -     |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | -     |

## ANALISI SENSORIALE

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Alla degustazione sono risultati preminenti i caratteri di intensità, corpo, equilibrio e gradevolezza. Adatto per vini giovani o di medio invecchiamento.

