

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:51. 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.

I-ISV  
101

## 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i>     |
|------------------------|------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile |
| Fioritura              | I decade Giugno  |
| Invaiaatura            | 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  
PRODUTTIVE CLONE**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 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  
ENOCHIMICI CLONE**

|       |                          |      |
|-------|--------------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo)          | 16,4 |
|       | pH                       | 3,32 |
|       | Acidità totale (g/l)     | 6,37 |
|       | 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.