CABERNET FRANC N.

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

I-TEA® 1



Costitutore
- C.I.V.V. Ampelos
-Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine
Fontane (TV)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Silea (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3247
Periodo di osservazione	2001-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	III^{a} -IV^{a} epoca



IL GRAPPOLO

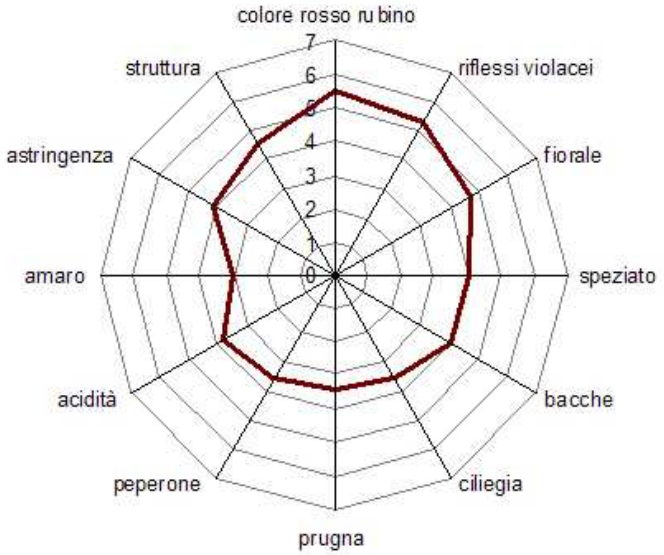
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, semicompatto, con un'ala molto evidente
- Acino medio-piccolo, sferico, con buccia consistente, pruinosa, di colore nero-violaceo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	4,38
Numero grappoli/ceppo	30,5
Peso medio grappolo (g)	143,00
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	4,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,2
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	5,70
	Ac. Tartarico (g/l)	4,94
	Ac. Malico (g/l)	1,27
VINO	Antociani totali (mg/l)	483
	Polifenoli totali (mg/l)	1.550

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, dotato di maggiore complessità aromatica rispetto alla popolazione e ricco di note speziate sia all'olfatto che al gusto.