# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	III <sup>a</sup> -IV <sup>a</sup> epoca

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindricopiramidale, semicompatto, con un'ala molto evidente
- Acino medio-piccolo, sferico, con buccia consistente, pruinosa, di colore neroviolaceo

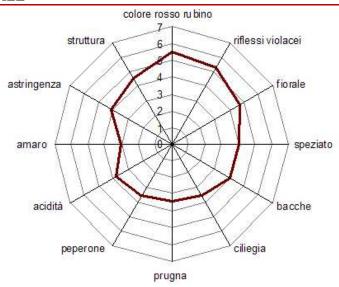


Suscettibilità malattie	<b>CLONE</b>
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

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

