# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. 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 inferiore
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	IV <sup>a</sup> epoca

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, corto, cilindricopiramidale, con due ali
- Acino medio, leggermente ovale, con buccia consistente, pruinosa, di colore neroviolaceo

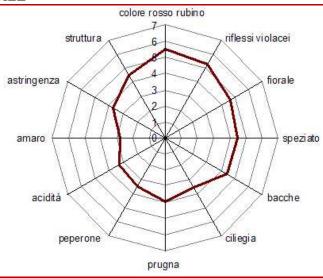


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	4,34
Numero grappoli/ceppo	27,8
Peso medio grappolo (g)	154,00
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	870
Indice di Ravaz	4,9

	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	20,4
9	рН	3,19
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,81
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
	Ac. Malico (g/l)	1,26
VINO	Antociani totali (mg/l)	4,80
N N	Polifenoli totali (mg/l)	1.662

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei molto intensi. All'olfatto predominano i sentori fiorali, speziati, fruttati e vegetali in buona armonia. Al gusto si presenta amarognolo, secco e asciutto, di buona struttura. Adatto al breve invecchiamento.

