

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 05/03/2021, 20:52. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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)

I-TEA® 2

## 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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	IV <sup>a</sup> epoca

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, corto, cilindrico-piramidale, con due ali
- ✿ Acino medio, leggermente ovale, con buccia consistente, pruinosa, di colore nero-violaceo



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

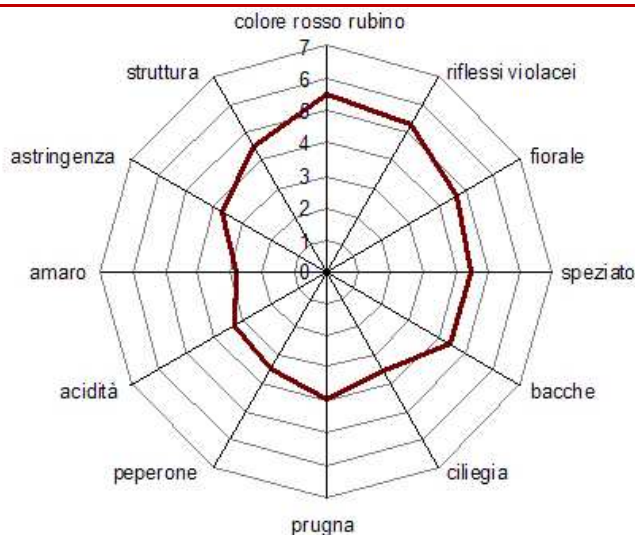
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	5,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
	Ac. Malico (g/l)	1,26
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	4,80
	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 floreali, speziati, fruttati e vegetali in buona armonia. Al gusto si presenta amarognolo, secco e asciutto, di buona struttura. Adatto al breve invecchiamento.