CABERNET FRANC N.

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



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

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



IL GRAPPOLO

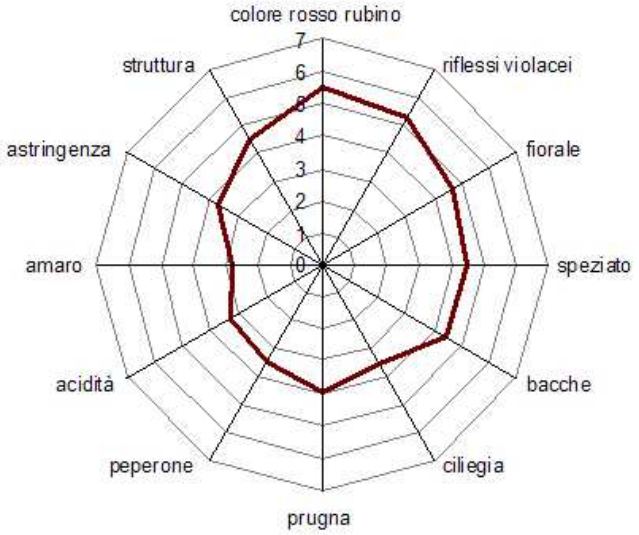
- Grappolo medio, corto, cilindrico-piramidale, con due ali
- Acino medio, leggermente ovale, con buccia consistente, pruinosa, di colore nero-violaceo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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
MOSTO	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
VINO	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 fiorali, speziati, fruttati e vegetali in buona armonia. Al gusto si presenta amarognolo, secco e asciutto, di buona struttura. Adatto al breve invecchiamento.