# 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 medio-alta
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	IV <sup>a</sup> epoca

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, allungato, spesso con due ali ben sviluppate
- Acino medio-piccolo, con buccia consistente, pruinosa, di colore neroviolaceo



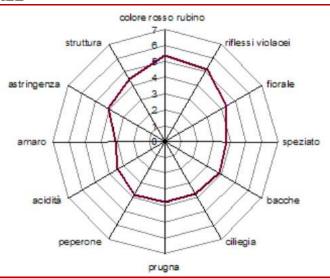


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	4,84
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	174,00
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.030
Indice di Ravaz	4,7

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,8
9	рН	3,22
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,79
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
	Ac. Malico (g/l)	1,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	480
VII	Polifenoli totali (mg/l)	1.492

#### ANALISI SENSORIALE



# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei 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.

