CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:31. 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® 3

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



IL GRAPPOLO

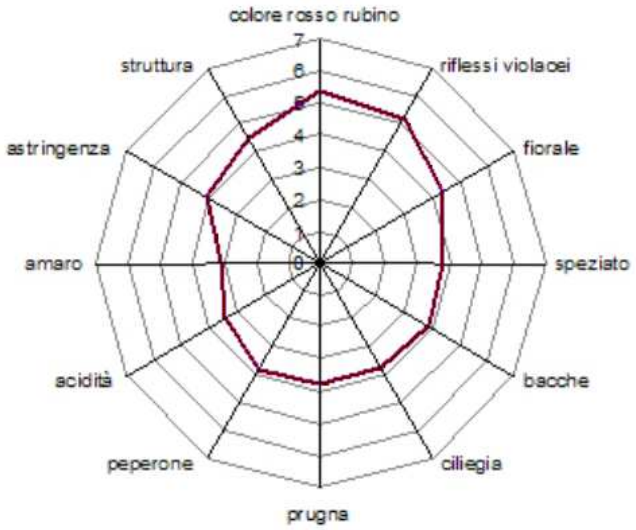
- Grappolo medio-grande, allungato, spesso con due ali ben sviluppate
- Acino medio-piccolo, con buccia consistente, pruinosa, di colore nero-violaceo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,8
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	5,79
	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
	Ac. Malico (g/l)	1,23
VINO	Antociani totali (mg/l)	480
	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.