

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:02. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (TV); ERSAs - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Livenza (VE)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 300

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2700
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio leggermente superiore (\*)
- ✓ Fertilità reale leggermente superiore (\*)
- ✓ Produttività superiore (\*)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro conico, semispargolo, talvolta alato
- ✚ Acino medio-piccolo, sferico, di colore nero-bluastro

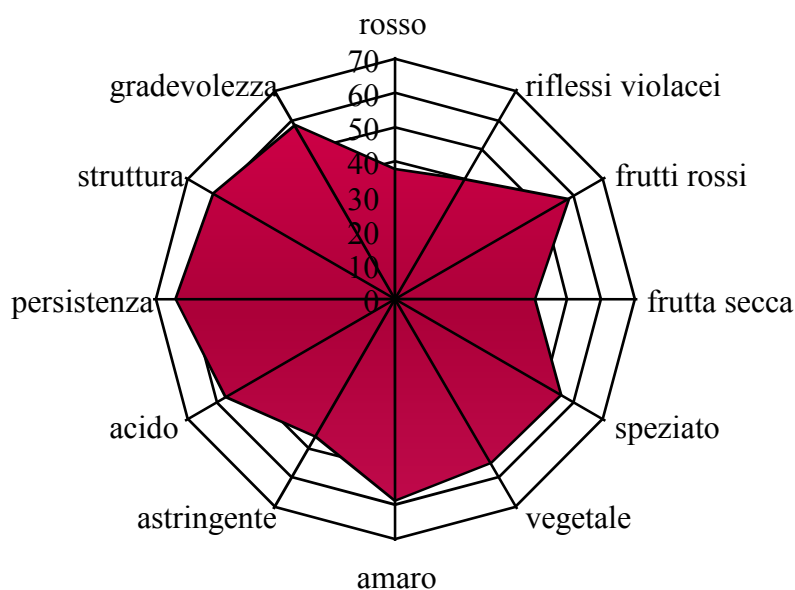


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F V4

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	3,74
Numero grappoli/ceppo	23,1
Peso medio grappolo (g)	162
Peso medio acino (g)	1,63
Peso legno potatura (g/ceppo)	1140
Indice di Ravaz	3,28

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,46
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	3,61
	Antociani totali (mg/l)	242
	Polifenoli totali (mg/l)	1.625

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

A livello aromatico prevalgono le sensazioni di frutti rossi, vegetale e speziato. Il vino si presenta tendenzialmente acido ed astringente, con buon corpo e notevole persistenza. Il vino presenta un corredo aromatico intenso e sufficientemente complesso a cui si unisce un'ottima struttura e persistenza.

Per queste sue caratteristiche si presta ad un medio invecchiamento.