CABERNET FRANC N.

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



Costitutore
CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (TV); ERSA- 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 (*)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

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

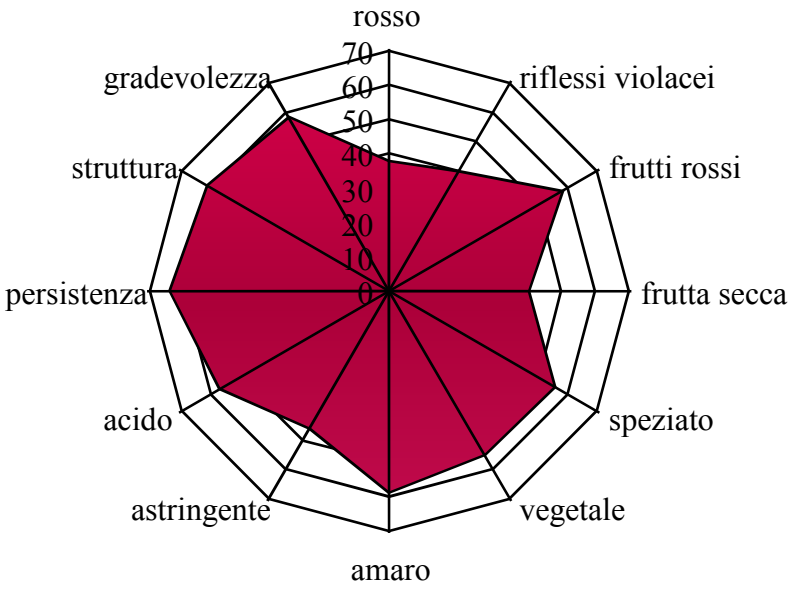


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F V4

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,46
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Malico (g/l)	3,61
VINO	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.