# 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 301**

## 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

- ✓ **Acino** tendenzialmente più piccolo (*)
- ✓ Fertilità reale superiore
- ✓ Produttività superiore (*)

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|---|---|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I 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

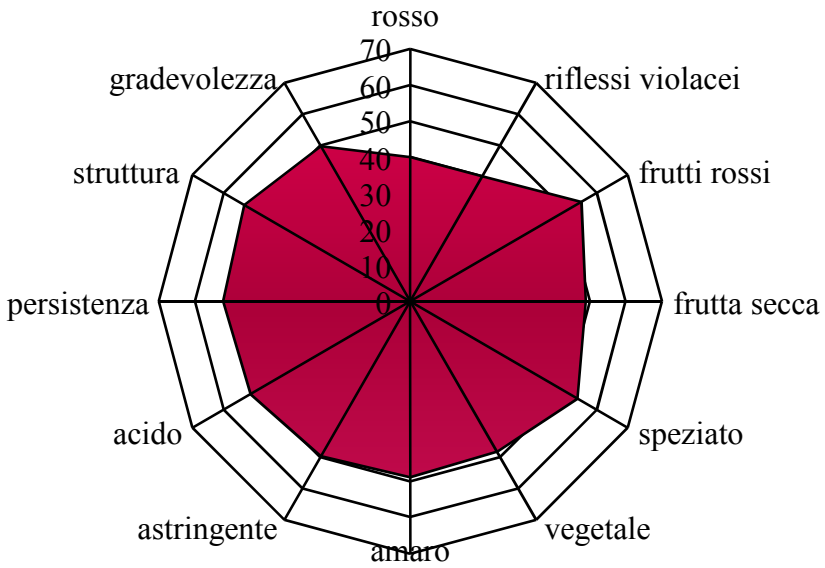


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F V4

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| Fertilità reale | 1,62 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,98 |
| Numero grappoli/ceppo | 25,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 155 |
| Peso medio acino (g) | 1,46 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1240 |
| Indice di Ravaz | 3,21 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 19,27 |
| | pH | 3,23 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,0 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,00 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,48 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 231 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.131 |

## ANALISI SENSORIALE




## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona complessità ed intensità aromatica , caratterizzato da note descrittive che spaziano dal fruttato allo speziato. Il vino si presenta di buona struttura e persistenza in bocca, con un ottimo equilibrio tra le varie componenti gustative. Il vino presenta un interessante corredo aromatico unito ad una buona struttura e si distingue soprattutto per possedere un ottimo livello sia di equilibrio che di eleganza.
Si può consigliare quindi come clone di base.