

CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. 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

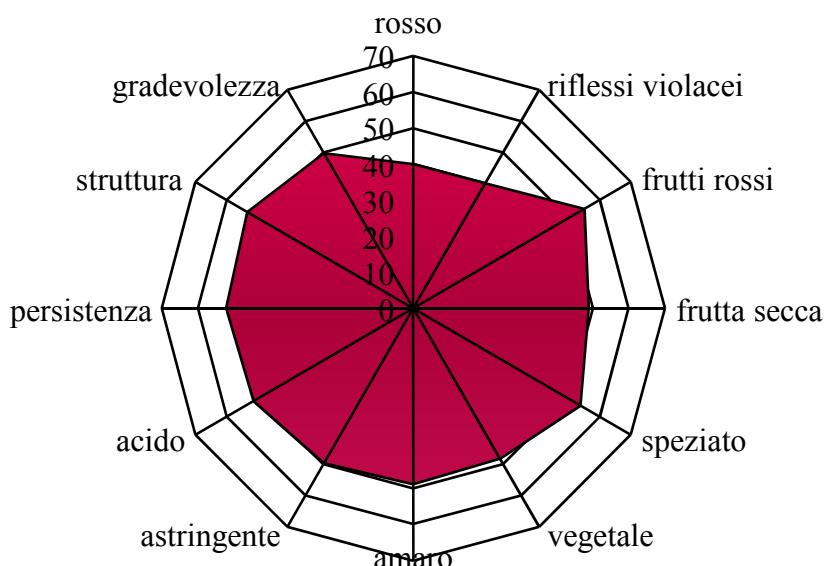
- ▣ Grappolo medio, cilindro conico, semispargolo, talvolta alato
- ▣ Acino medio-piccolo, sferico, di colore nero bluastro



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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
MOSTO	Fertilità reale
	Produzione per ceppo (Kg)
	Numero grappoli/ceppo
	Peso medio grappolo (g)
	Peso medio acino (g)
	Peso legno potatura (g/ceppo)
	Indice di Ravaz
VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI
	Zuccheri ($^{\circ}$ Brix)
	pH
	Acidità totale (g/l)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)
	Antociani totali (mg/l)
	Polifenoli totali (mg/l)

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.