CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

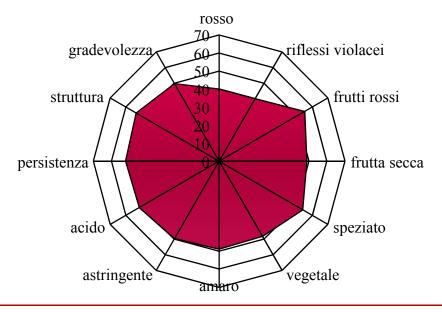




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	3,98
Numero grappoli/ceppo	25,7
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	1240
Indice di Ravaz	3,21

PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	19,27
Q	рН	3,23
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,0
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,00
	Ac. Malico (g/l)	3,48
VINO	Antociani totali (mg/l)	231
NI N	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.

