CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. 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

ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD) Ubicazione

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Guyot classico

2700 Densità di impianto (ceppi/ha)

2003-2005 Periodo di osservazione

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino di peso inferiore (*)
- ✓ Fertilità reale inferiore (*)
- ✓ Produttività minore (*)

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

IL GRAPPOLO

- **3** Grappolo medio,-piccolo, cilindro conico, semispargolo, talvolta con piccola ala
- Acino medio-piccolo, sferico, di colore nero bluastro



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

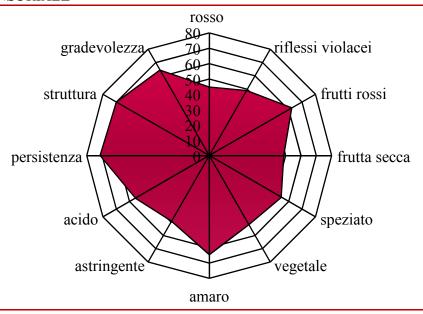




CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	2,69
Numero grappoli/ceppo	16,3
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	1,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	1040
Indice di Ravaz	2,59

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,13
9	рН	3,23
-	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	5,94
	Ac. Malico (g/l)	3,88
VINO	Antociani totali (mg/l)	291
AII	Polifenoli totali (mg/l)	1.189

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che presenta un corredo aromatico importante con sensazioni prevalenti di frutta accompagnate da note speziate, con toni minori di frutta secca e vegetale. In bocca si contraddistingue per un equilibrato livello di astringenza tannica a cui si accompagna una ottima struttura e persistenza.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore adatto a produzioni da medio-lungo invecchiamento.

