CABERNET FRANC N.

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

I-CRAVIT-ERSA FVG 302



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** 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

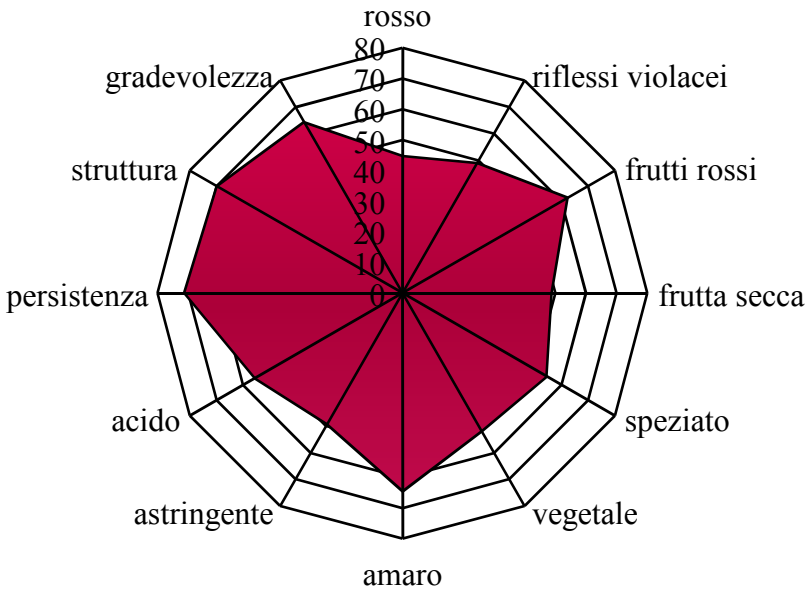
- Grappolo medio,-piccolo, cilindro conico, semispargolo, talvolta con piccola ala
- Acino medio-piccolo, sferico, di colore nero bluastro

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,13
	pH	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
	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.