CABERNET FRANC N.

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



Costitutore
Università degli Studi di Milano, Di.Pro.Ve. – Sez. di Coltivazioni Arboree; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia; Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Franciacorta (BS)

I- MI-CAF-3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	presso il Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione e peso inferiori
- ✓ Produzione contenuta
- ✓ Buona resistenza alla muffa grigia

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



IL GRAPPOLO

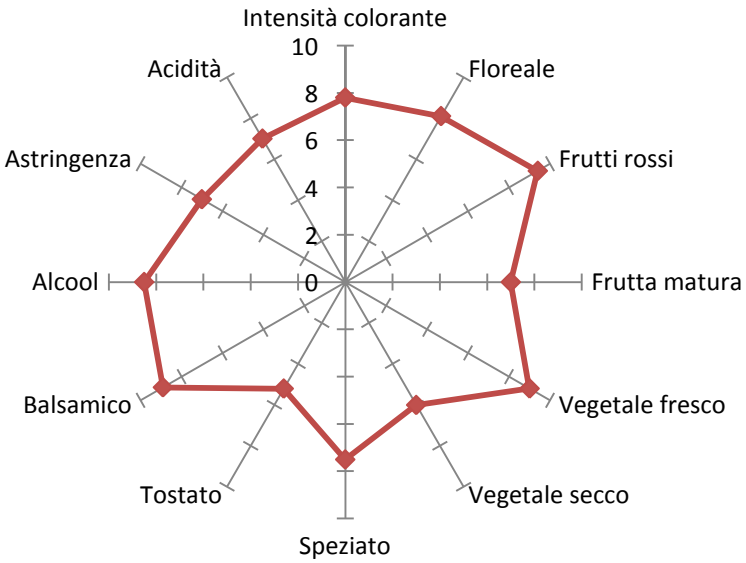
- Grappolo medio, piramidale, semi-compatto, senza ali
- Acino medio, sferoidale; buccia di consistenza spessa, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	5,27
Numero grappoli/ceppo	35,4
Peso medio grappolo (g)	148,90
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,30
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,57
	Ac. Tartarico (g/l)	6,40
	Ac. Malico (g/l)	1,03
VINO	Antociani totali (mg/l)	808
	Polifenoli totali (mg/l)	2.215,6

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei. Le componenti olfattive si sono distinte soprattutto per i sentori di balsamico, vegetale fresco e frutti rossi. Gli altri sentori presentano livelli medio-alti, conferendo al vino un profilo ampio e complesso.
Al gusto, i vini del triennio sono risultati di discreta astringenza e con buoni livelli sia di alcol che di acidità.
Idoneo per la produzione di vini rossi destinati ad affinamenti di media-lunga durata. Particolarmente adatto all'affinamento in botte.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili, dato il buon vigore e la maturazione medio-tardiva.