

CABERNET FRANC N.

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

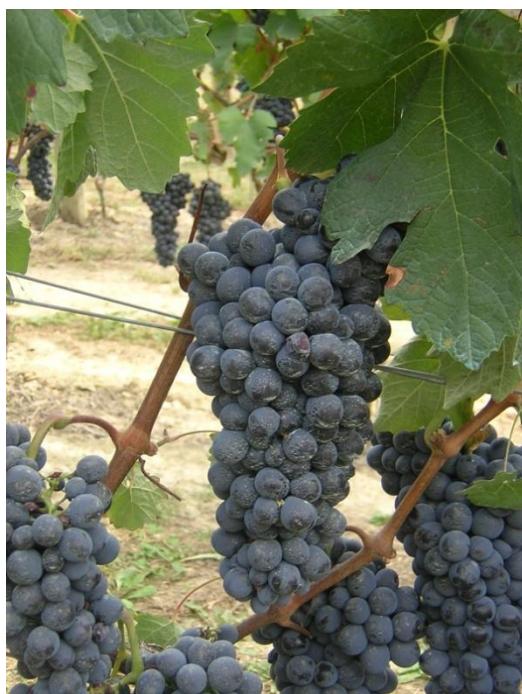
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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 CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

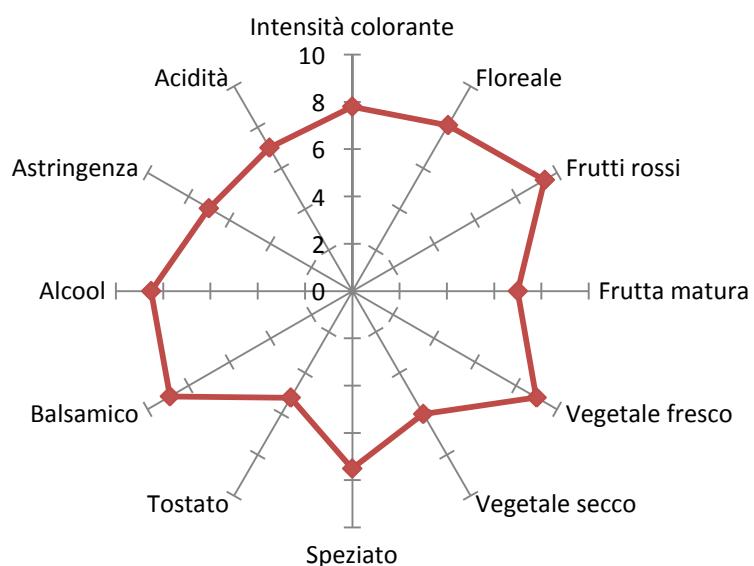
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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	ENOCHIMICI	
	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	
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.