CABERNET FRANC N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Cervignano (UD)

I-VCR 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore
- ✓ Produzione contenuta e costante



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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	-

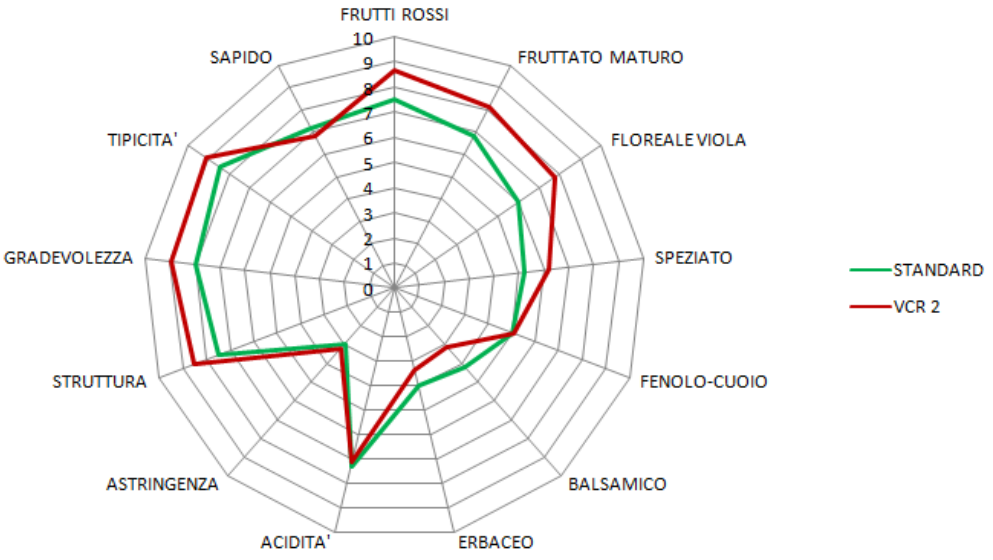
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, semispargolo, con due o più ali medio-corte
- Acino grosso, sferoide, con buccia uniformemente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	3,03
Numero grappoli/ceppo	16,9
Peso medio grappolo (g)	179
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	705
Indice di Ravaz	4,30

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,77
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,20
	Ac. Tartarico (g/l)	5,23
	Ac. Malico (g/l)	2,44
VINO	Antociani totali (mg/l)	597 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.216 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ha una buona tonalità e intensità colorante. Al naso, pur non essendo molto intenso, presenta un ampio spettro aromatico che va dai frutti rossi, come marasca e lampone, ai sentori floreali di violetta, con note speziate di pepe nero e liquirizia. In bocca risulta abbastanza caldo, di buona struttura e persistenza, con un'ottima acidità. Si presta alla vinificazione in purezza e in assemblaggio con i più classici bordolesi Cabernet Sauvignon e Merlot.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008