CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

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

Origine

Cervignano (UD)

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 CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| Botrite | 0,83 |
|---------|------|
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

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

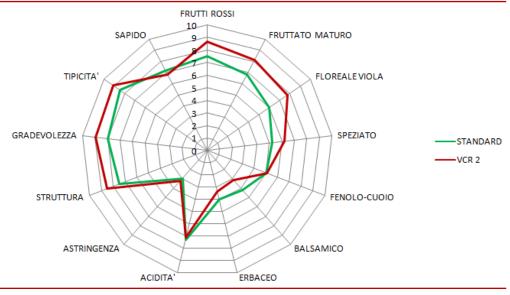




| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,54 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,03 |
| Numero grappoli/ceppo | 16,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 179 |
| Peso medio acino (g) | 1,84 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 705 |
| Indice di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

| | PARAMETRI | CLONE |
|-------|--------------------------|--------------------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 17,77 |
| 2 | рН | 3,32 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 6,20 |
| Ž | 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

