

# CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. 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 4

## 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 buona
- ✓ Fertilità buona-ottima
- ✓ Produzione ottima

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

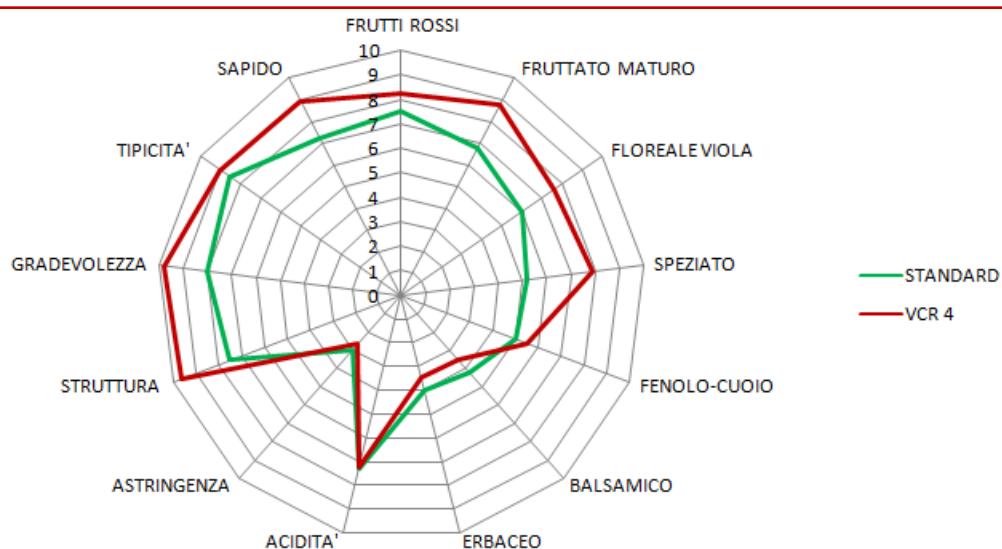
- ▣ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, tendenzialmente allungato, semispargolo, munito di due ali medio-corte
- ▣ Acino piccolo, sferoide, con buccia intensamente e uniformemente colorata



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,69	
Produzione per ceppo (Kg)	3,51	
Numero grappoli/ceppo	18,6	
Peso medio grappolo (g)	189	
Peso medio acino (g)	1,68	
Peso legno potatura (g/ceppo)	740	
Indice di Ravaz	4,74	

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,73
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,77
	Ac. Tartarico (g/l)	6,36
	Ac. Malico (g/l)	2,20
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	604 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.350 (*)

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino di elevata intensità colorante. Al naso risulta piuttosto complesso e ampio, con evidenti note speziate, fenoliche e leggeri sentori di tostatura; sono riconoscibili i profumi della frutta rossa, soprattutto lampone e ciliegia, giustamente equilibrati dalla nota erbacea fresca che lo rendono particolarmente armonico e piacevole. Al gusto è pieno, saporito, di ottima struttura, buona persistenza ed elevata tipicità. Da utilizzare in purezza o in taglio con gli altri vitigni bordolesi per ottenere vini da invecchiamento prolungato.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008