CABERNET FRANC N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. 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 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

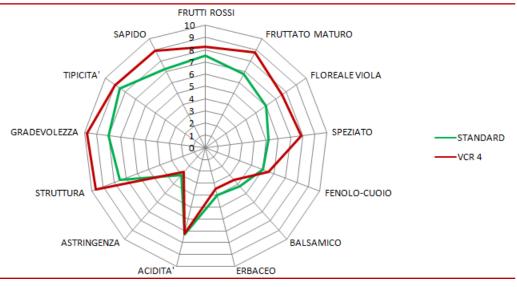




CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,51
Numero grappoli/ceppo	18,6
Peso medio grappolo (g)	189
Peso medio acino (g)	1,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	740
Indice di Ravaz	4,74

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,73
9	рН	3,36
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,77
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	6,36
	Ac. Malico (g/l)	2,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	604 (*)
A	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, sapido, 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

