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 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	-



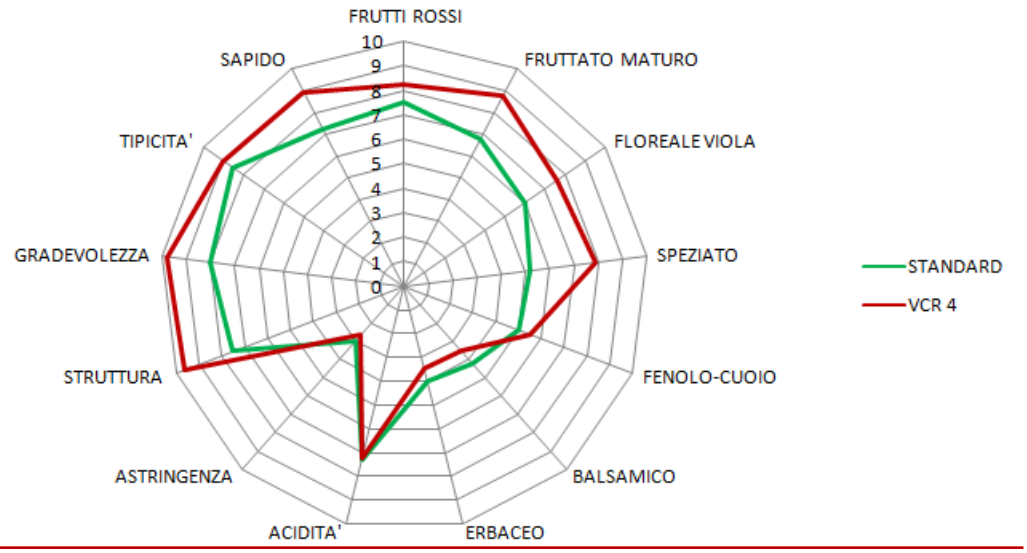
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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, 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