CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 19/11/2025, 02:23. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

San Michele all'Adige (TN)

I-RAUSCEDO 5 SELEZ. FERRARI

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

II -

Forma di allevamento

II -

Densità di impianto (ceppi/ha)

l -

Periodo di osservazione

I -

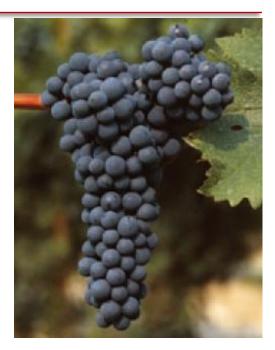
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media ed equilibrata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività meno che media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindro-piramidale, alato, semicompatto
- Acino medio, sferoide, a buccia spessa



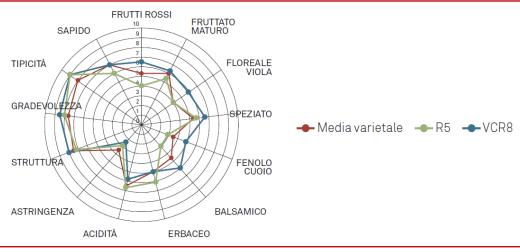
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	5,1
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	127
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	20,40
9	рН	3,18
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,1
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
NI NI	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; delicati profumi erbacei di peperone, che a piena maturità diventano più complessi e piacevoli; strutturato, morbido, di ottima tipicità. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

