

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 24/11/2024, 09:14. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

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



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

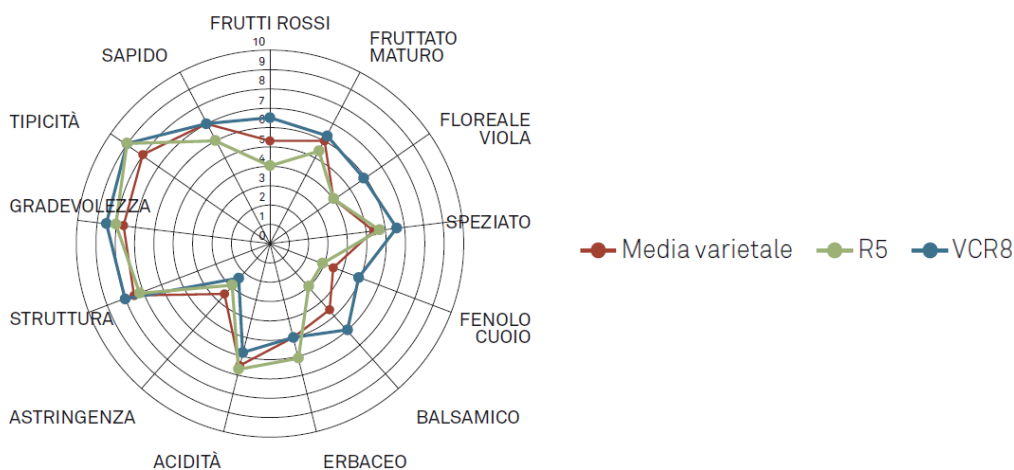
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,40
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	5,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	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.