

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 15/01/2026, 08:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b> |
|------------------------|--------------|
| 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   | - |

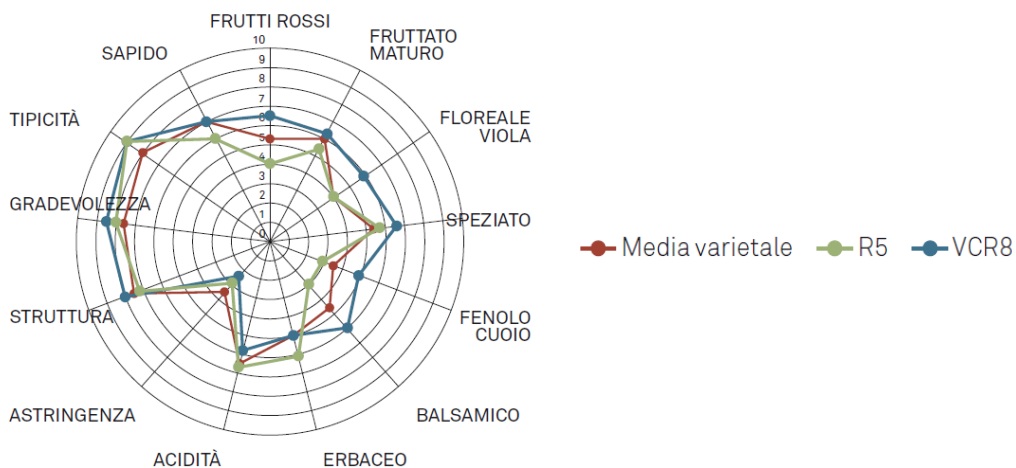
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 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 CLONE ENOCHIMICI

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

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

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.