

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 27/02/2024, 07:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Susegana (TV)

I-ISV-F-V5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1982-1986

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Elevato grado zuccherino e ottimo livello di acidità fissa
- ✓ Produttività leggermente inferiore

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio, cilindro-piramidale, compatto
- ✎ Acino medio-piccolo, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	7,4
Numero grappoli/ceppo	66,5
Peso medio grappolo (g)	111,3
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,66
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino; profumo vinoso, tipico; di buon corpo, armonico, con patrimonio aromatico completo con livelli medio-alti di tutti i descrittori aromatici, leggermente tannico. Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'uso per la produzione di vini a medio o lungo invecchiamento.