

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 14:23. 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>
FENOLOGICA	
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	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.