

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

Ruda (UD)

I-ISV-F-V 6

## 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 superiore
- ✓ Produttività ottima

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

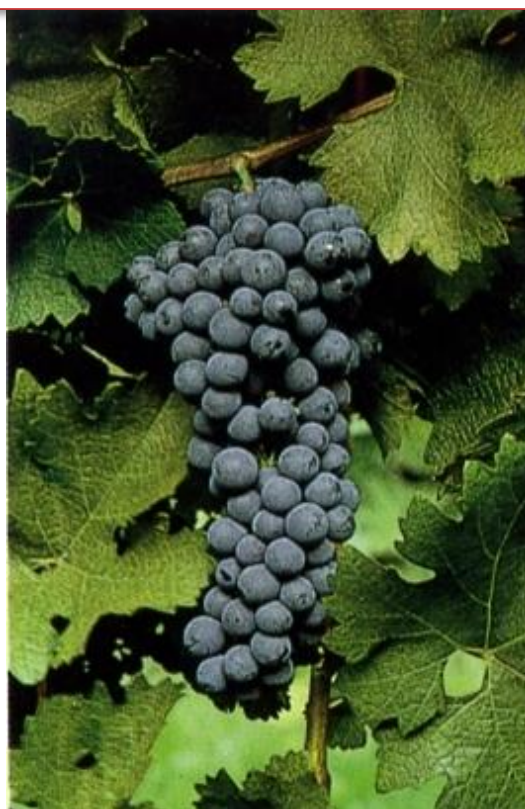
## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindro-piramidale, compatto
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	8,10
Numero grappoli/ceppo	75,3
Peso medio grappolo (g)	107,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>		<i><b>CLONE</b></i>
<i><b>MOSTO</b></i>	Zuccheri (°Brix)	19,21
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,30
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<i><b>VINO</b></i>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso rubino non molto intenso; profumo e sapore delicati, poco intensi; leggero di corpo, con discreta alcolicità ed acidità; di discreta tipicità.  
Se ne consiglia l'uso per la produzione di vini d'annata.