

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 20:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

FPMS - Davis University Ca.

I-ISV 117

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona-ottima

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico o tronco-cilindrico, con due corte ali, semicompatto
- ✿ Acino medio; buccia di buona consistenza e uniformemente colorata



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	5,21
Numero grappoli/ceppo	36,8
Peso medio grappolo (g)	141,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,80
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,18
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza, armonia e struttura.