

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 19:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Davis University – California

I-VCR 11

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Spresiano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	2380
Periodo di osservazione	1995-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo e acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Buona-ottima la resistenza alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo semicompatto, spesso semispargolo, cilindrico con una o due corte ali
- ✚ Acino piccolo, buccia consistente e fortemente colorata

## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	2,33
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	5,26
Numero grappoli/ceppo	35,7
Peso medio grappolo (g)	147,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,26
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	8,13
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## Spresiano

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	3,00
Oidio	-

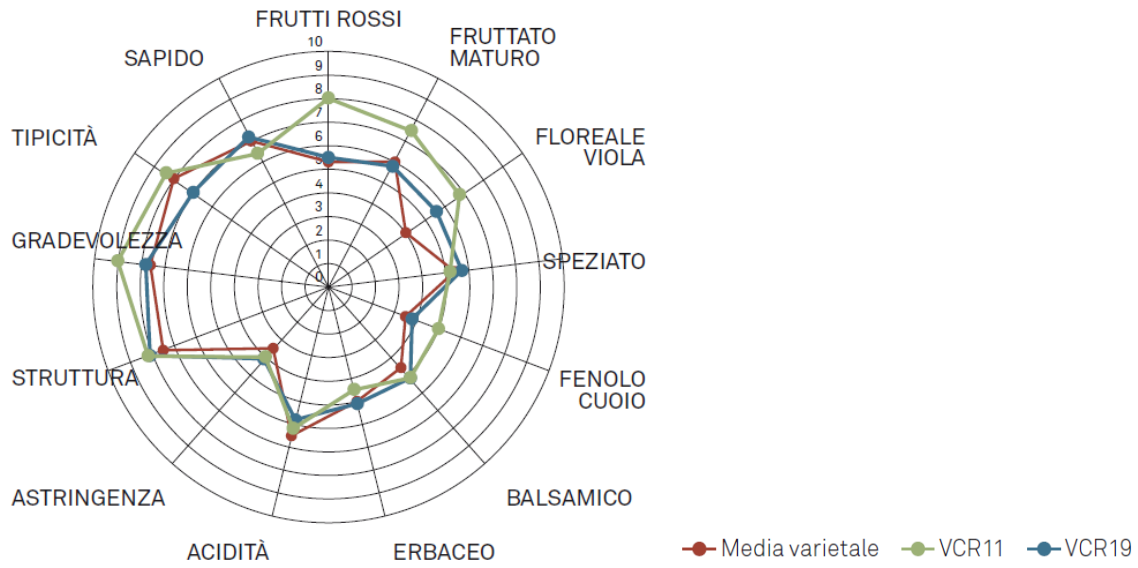
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,79
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	136,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,40
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	8,07
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone fornisce vini caratterizzati da intensi sentori fruttati e floreali, da bersi giovani o con medio invecchiamento.