### CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:04. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Spresiano (TV)

Controspalliera con potatura a Sylvoz Forma di allevamento

2380 Densità di impianto (ceppi/ha)

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

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





## Rauscedo

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

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	2,33
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	-

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

# Spresiano

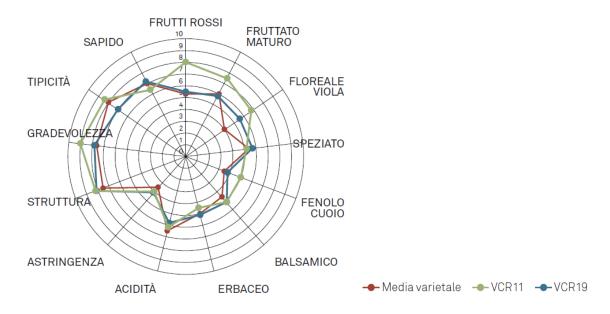
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	3,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	-

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