

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:36. 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

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

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

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

Spresiano

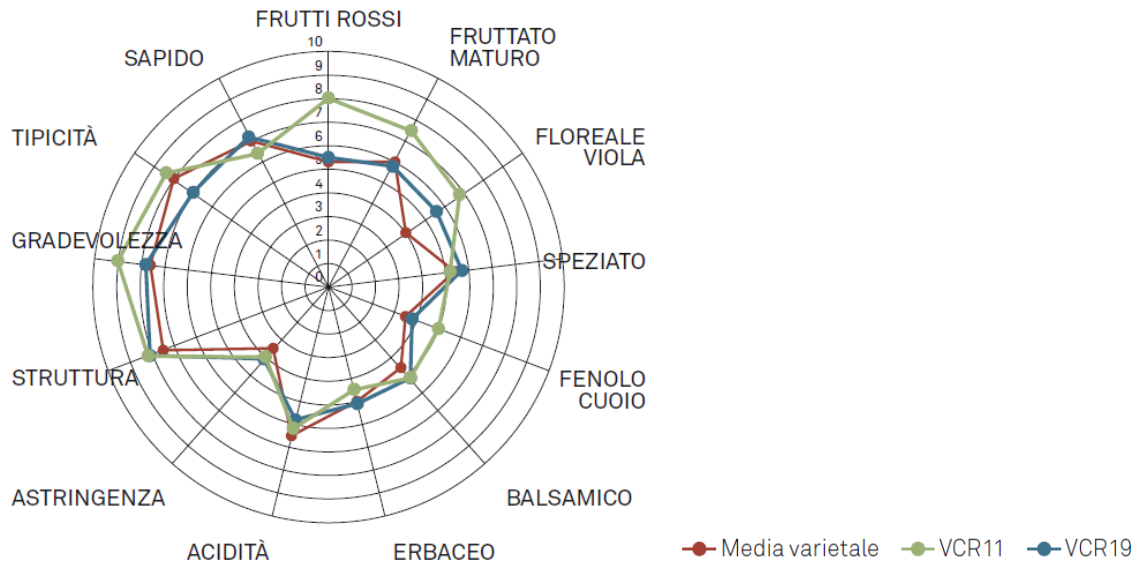
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,40
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	8,07
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	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.