CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:05. 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 19

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media
- ✓ Ottima resistenza alla botrite

Il Grappolo

- Grappolo piccolo, semicompatto, cilindrico, a volte con una corta ala
- Acino piccolo, buccia di ottima consistenza fortemente ed uniformemente colorata

Rauscedo

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	2
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	4,93
Numero grappoli/ceppo	36,8
Peso medio grappolo (g)	134
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,87
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Spresiano

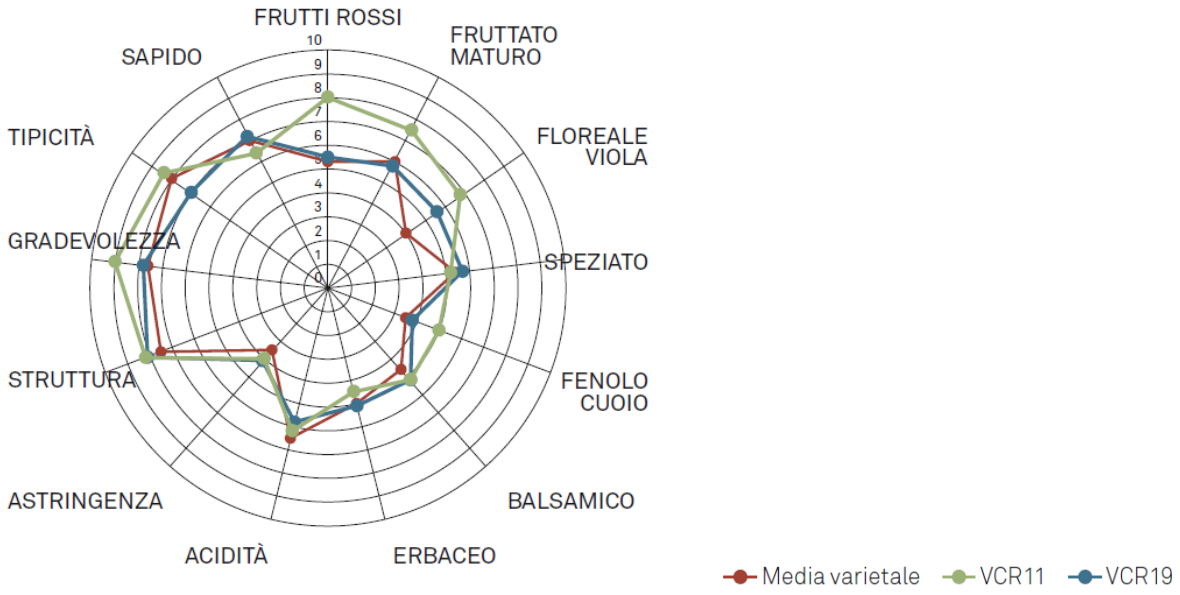
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	3,33
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	4,64
Numero grappoli/ceppo	34,7
Peso medio grappolo (g)	133,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,40
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,47
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini da lungo invecchiamento di elevata tannicità e di ottima struttura. L'affinamento in botte conferisce morbidezza ai tannini, rotondità e maggiore complessità al vino.