

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 20:05. 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 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

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

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,87 |
| | pH | 3,29 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,00 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

Spresiano

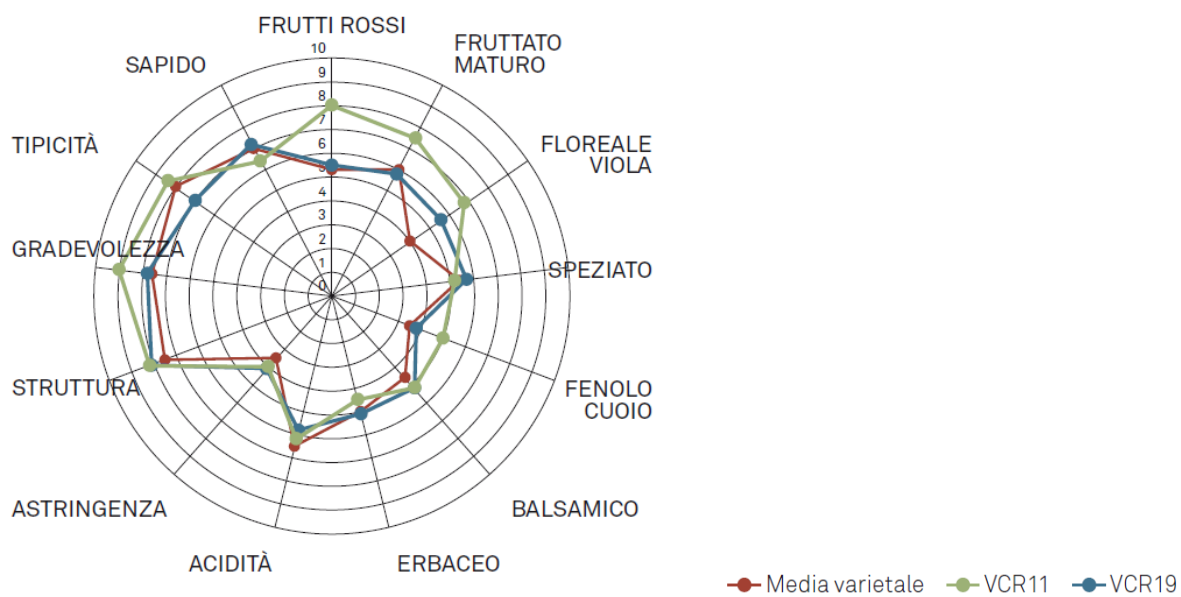
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | 3,33 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,40 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,47 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | 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.