

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 15/01/2026, 04:58. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

I-TEA®
4

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Santa Bona (TV)

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2743
Periodo di osservazione	2001-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	III ^a epoca

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, semicompatto, cilindrico-piramidale, con un'ala evidente
- Acino medio, sferoidale con buccia spessa e consistente, intensamente ed uniformemente colorata di blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**CLONE****CRITTOGAMICHE**

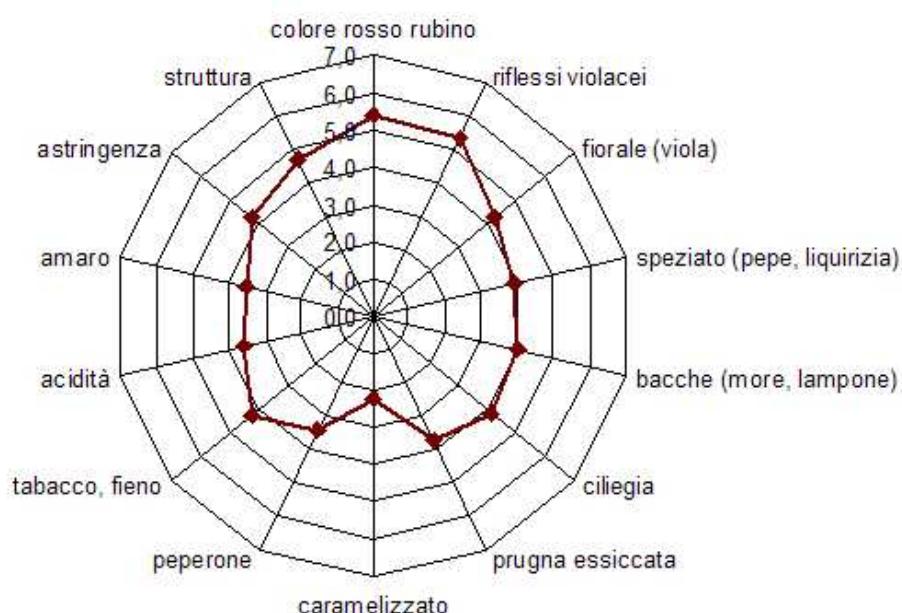
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	5,30
Numero grappoli/ceppo	42,7
Peso medio grappolo (g)	124,00
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.350
Indice di Ravaz	3,9

PARAMETRI**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,6
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,03
	Antociani totali (mg/l)	904
	Polifenoli totali (mg/l)	2.506

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei di buona intensità. Al gusto risulta marcato il sapore amarognolo, sapido, decisamente astringente per il buon contenuto polifenolico ed antocianico, non emergono pirazine. Adatto al lungo invecchiamento. All'uvaggio con bordolesi e vini di qualità apporta struttura.