

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/09/2024, 06:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Santa Bona (TV)

I-TEA® 4

## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	III <sup>a</sup> 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**

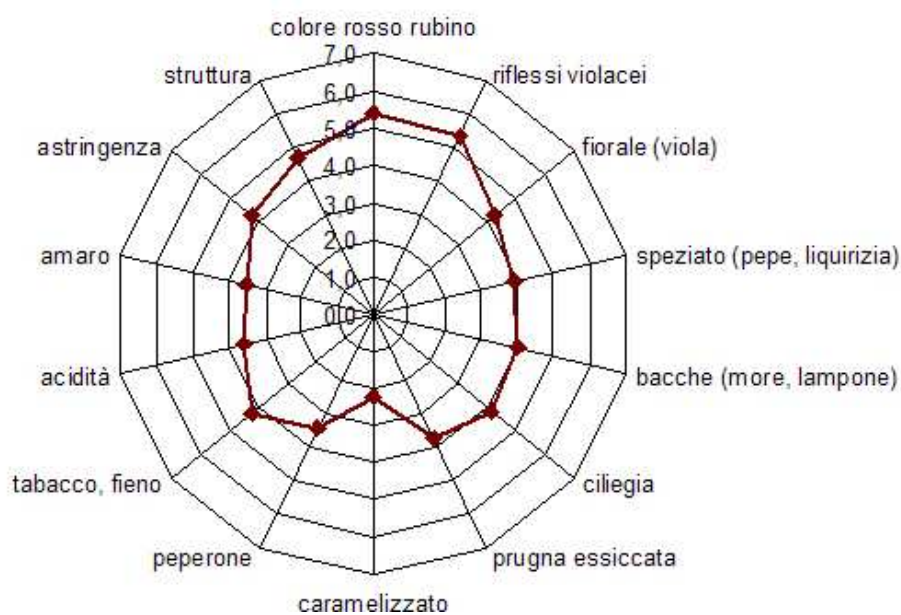
Botrite	Media
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,6
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
	Ac. Malico (g/l)	2,03
<b>VINO</b>	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.