# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:05. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

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

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 62 del 13/03/2008

#### **Origine**

Santa Bona (TV)

# I-AMPELOS TEA® 10

### 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 medio-bassa
- ✓ Maturazione più precoce degli altri cloni TEA®

| FASE FENOLOGICA | <b>EPOCA</b>           |
|-----------------|------------------------|
| Germogliamento  | Medio-tardivo          |
| Fioritura       | Media                  |
| Invaiatura      | Media                  |
| Maturazione     | III <sup>a</sup> epoca |

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, compatto, cilindricopiramidale, generalmente con un'ala
- Acino medio, sferoidale con buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu-nero

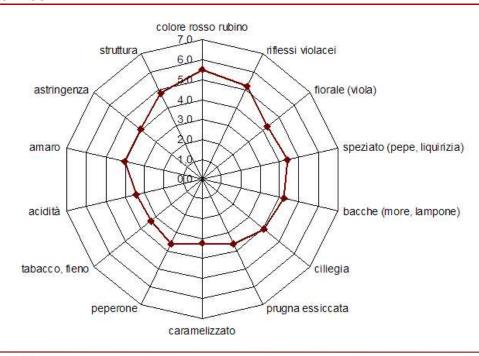


| Suscettibilità malattie | CLONE |
|-------------------------|-------|
| CRITTOGAMICHE           |       |
| Botrite                 | Media |
| Oidio                   | Media |

| CARATTERISTICHE<br>PRODUTTIVE | CLONE  |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,30   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 5,28   |
| Numero grappoli/ceppo         | 44     |
| Peso medio grappolo (g)       | 121,00 |
| Peso medio acino (g)          | 1,3    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.320  |
| Indice di Ravaz               | 4,0    |

|       | PARAMETRI                | CLONE |
|-------|--------------------------|-------|
|       | ENOCHIMICI               |       |
|       | Zuccheri (° Brix)        | 22,1  |
| 9     | рН                       | 3,41  |
| MOSTO | Acidità totale (g/l)     | 4,84  |
| M     | Ac. Tartarico (g/l)      | 4,09  |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 1,55  |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 890   |
| VII   | Polifenoli totali (mg/l) | 2.511 |

### ANALISI SENSORIALE





# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso mediamente intenso, con riflessi violacei. All'olfatto si presenta di buona intensità, caratterizzato da note speziate e dallo spiccato sentore di bacche e ciliegie. Al gusto presenta acidità medio-bassa e astringenza media; di buona struttura.

Il clone presenta maggiore complessità aromatica rispetto alla popolazione standard di confronto e produce vini speziati. Idoneo per vini di lungo invecchiamento.

