# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 18/11/2025, 23:24. 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**

Venegazzù (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

- ✓ **Grappolo** di dimensione e peso inferiore (\*)
- ✓ Fioritura e Maturazione posticipata di qualche giorno
- ✓ Vigoria medio-bassa
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Media
Maturazione	III <sup>a</sup> epoca

#### IL GRAPPOLO

- 3 Grappolo piccolo, mediamente spargolo, cilindrico-piramidale, con un'ala
- Acino medio, sferoidale, con buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu-nero. Polpa croccante con gusto astringente e sapori di frutti di bosco



<sup>(\*)</sup> Rispetto al clone Ampelos TEA® 10



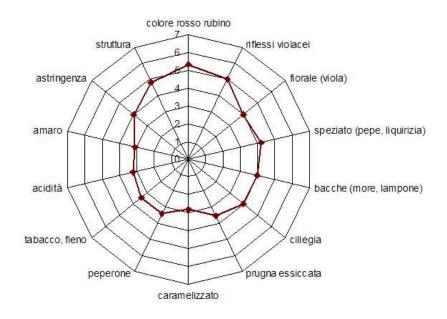


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	4,88
Numero grappoli/ceppo	43,5
Peso medio grappolo (g)	112,0
Peso medio acino (g)	1,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.180
Indice di Ravaz	4,14

	Parametri	<i>CLONE</i> (**)
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	22,0
<u> </u>	рН	3,44
MOSTO	Acidità totale (g/l)	4,84
M	Ac. Tartarico (g/l)	3,96
	Ac. Malico (g/l)	1,62
VINO	Antociani totali (mg/l)	975
VII	Polifenoli totali (mg/l)	2.609

# ANALISI SENSORIALE



(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004



# **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso intenso con forti riflessi violacei. All'olfatto risulta fine, di buona intensità, caratterizzato da note speziate e dal sentore di bacche e ciliegie. Al gusto presenta un' acidità medio-bassa, astringenza media. Decisamente di elevata struttura; idoneo per vini di lungo invecchiamento

