

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 15/01/2026, 08:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

I-AMPELOS  
TEA® 11

## 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

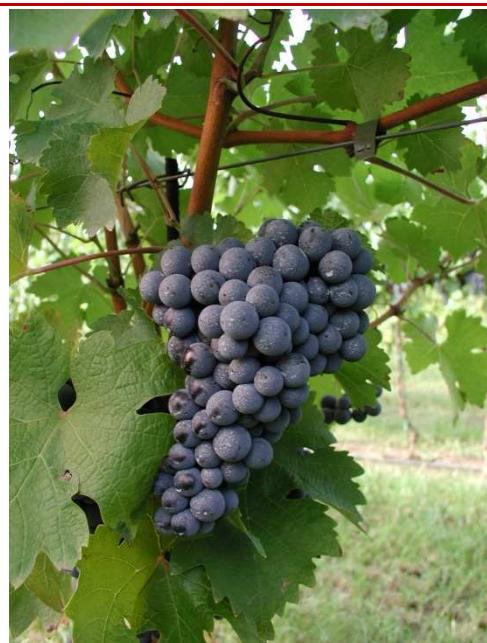
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

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

## IL GRAPPOLO

- 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 saperi di frutti di bosco



(\*) Rispetto al clone Ampelos TEA® 10

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

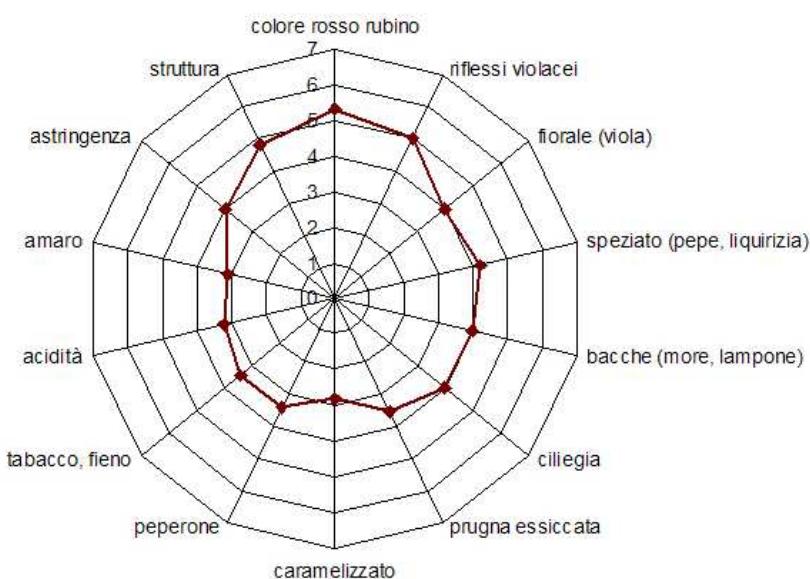
Botrite	Media
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE****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****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,0
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	4,84
	Ac. Tartarico (g/l)	3,96
	Ac. Malico (g/l)	1,62
VINO	Antociani totali (mg/l)	975
	Polifenoli totali (mg/l)	2.609

**CLONE (\*\*)****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