CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:06. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-CRAVIT-ERSA FVG 311

Costitutore
CRA- VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Arcano Superiore (UD)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2003-2005

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** leggermente più spargolo (*)
- ✓ **Acino** più piccolo (*)
- ✓ Produttività inferiore

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

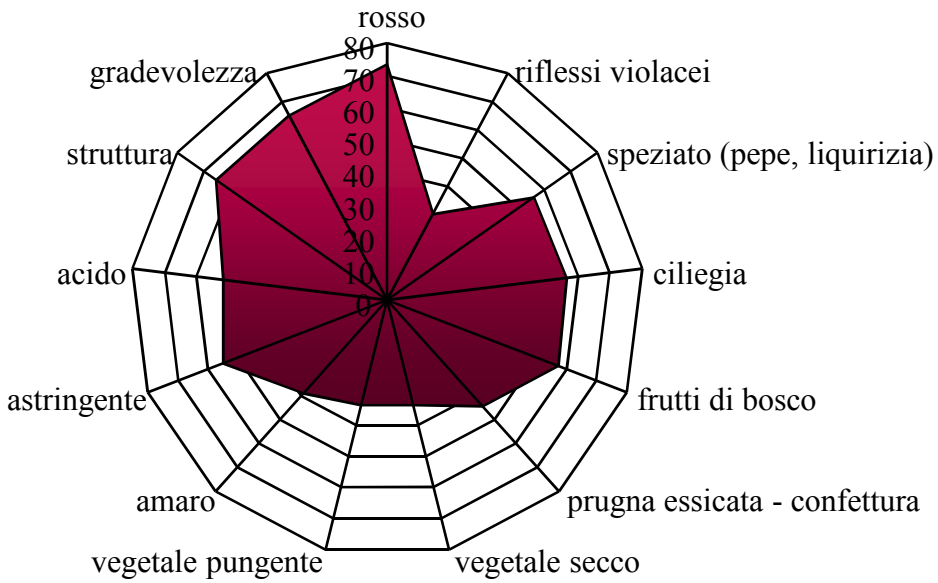
- Grappolo medio-piccolo, poco compatto, piramidale, alato
- Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa, spessa e consistente

(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	3,08
Numero grappoli/ceppo	17,0
Peso medio grappolo (g)	181
Peso medio acino (g)	1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	870
Indice di Ravaz	3,54

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,51
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,63
	Ac. Malico (g/l)	3,92
VINO	Antociani totali (mg/l)	393
	Polifenoli totali (mg/l)	2.317

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore mediamente carico dotato di una interessante composizione aromatica dovuta alla prevalenza di note olfattive di frutti rossi, speziato e confettura ed in misura minore di tabacco e fieno. Il vino si presenta di media struttura e persistenza in bocca, con equilibrato livello di astringenza tannica .
Queste sue caratteristiche lo rendono consigliabile per un medio-lungo invecchiamento.