

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 313

CAMPO DI OMOLGAZIONE 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	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo leggermente più corto (*)
- ✓ Acino più piccolo (*)
- ✓ Potenziale produttivo leggermente 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, tronco-conico
- Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa, spessa e consistente

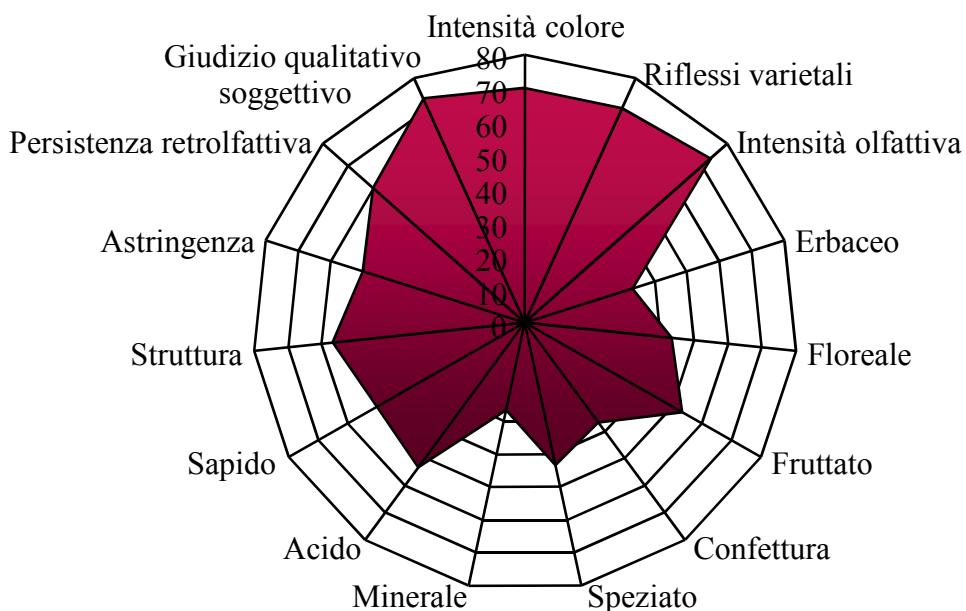


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE
Fertilità reale	1,51	
Produzione per ceppo (Kg)	3,44	
Numero grappoli/ceppo	19,3	
Peso medio grappolo (g)	178	
Peso medio acino (g)	1,45	
Peso legno potatura (g/ceppo)	850	
Indice di Ravaz	4,04	

PARAMETRI ENOCHIMICI		CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,96
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	7,6
	Ac. Tartarico (g/l)	6,08
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,42
	Antociani totali (mg/l)	454
	Polifenoli totali (mg/l)	1.671

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. All'olfatto è complesso, con aromi di frutti rossi e note speziate molto intense. Interessanti sono anche le sensazioni floreali e di erbaceo secco che completano l'armonia del vino. In bocca si presenta equilibrato, secco, con una buona struttura e persistenza. Per queste sue caratteristiche può essere consigliato per produrre vini di medio-lungo invecchiamento.