

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 12/09/2024, 23:32. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 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        | 2005-2007                                     |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più corto (\*)
- ✓ **Acino** più piccolo (\*)
- ✓ Potenziale produttivo leggermente inferiore

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaatura                   | 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

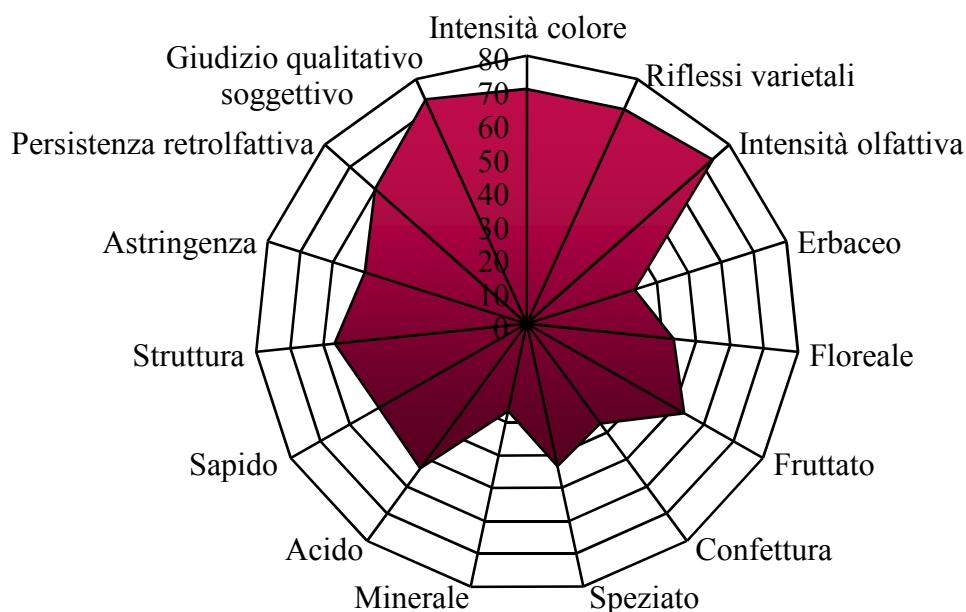


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| 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         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 19,96        |
|              | pH                              | 3,4          |
|              | Acidità totale (g/l)            | 7,6          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,08         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 3,42         |
| <b>VINO</b>  | 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.