

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 19:11. 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 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>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</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

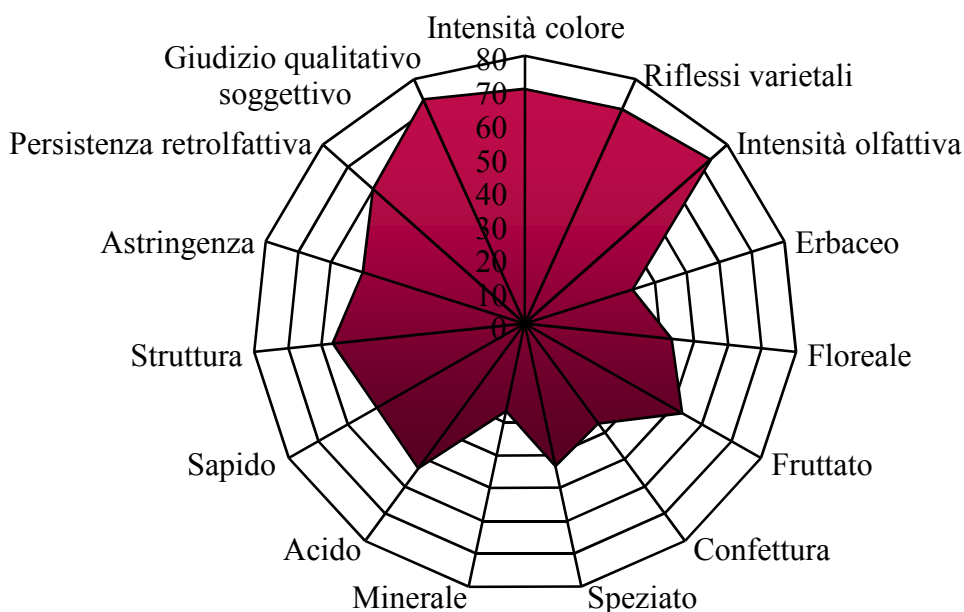


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

| 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 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,42 |
| VINO | 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.