CABERNET SAUVIGNON N.

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

I-CRAVIT-ERSA FVG 314

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	2005-2007

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** più piccolo
- ✓ **Acino** più piccolo (*)
- ✓ Fertilità inferiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo basso

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

Il Grappolo

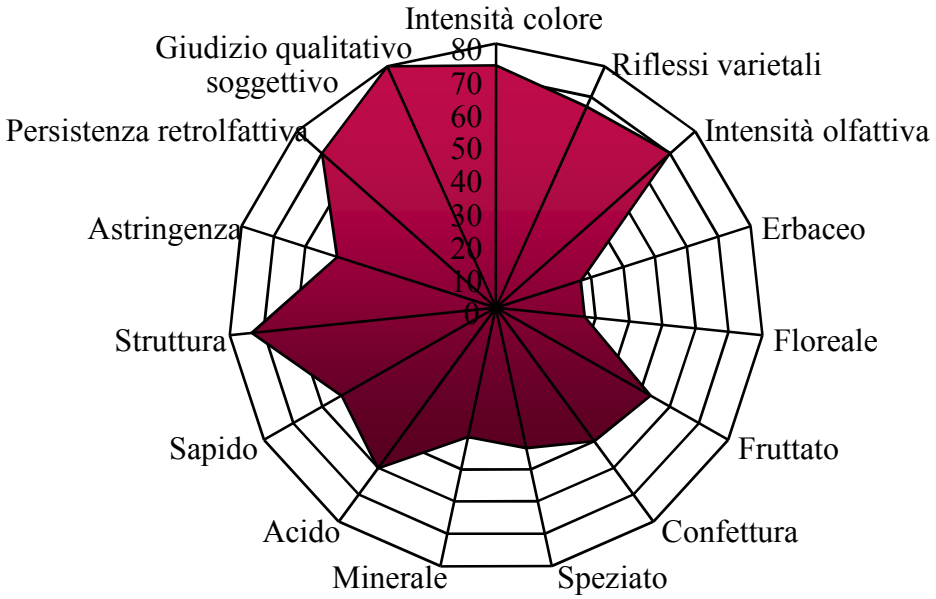
- Grappolo medio-piccolo, conico, con piccola ala, semispargolo
- Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa spessa e consistente

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,96
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,65

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,7
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	8,1
	Ac. Tartarico (g/l)	5,86
	Ac. Malico (g/l)	4,32
VINO	Antociani totali (mg/l)	389
	Polifenoli totali (mg/l)	1.563

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Molto intenso e complesso all'olfatto, con profumi di dolci di ciliegia e ribes, uniti a note floreali di viola e sensazioni erbacee gradevoli. Al palato si presenta molto intenso e persistente con una buona struttura sostenuta dall' ottimo equilibrio tra la morbidezza e l'astringenza. Per queste sue caratteristiche può essere consigliato per produrre vini di lungo invecchiamento.