

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:45. 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 314

## 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
Invaiaura	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

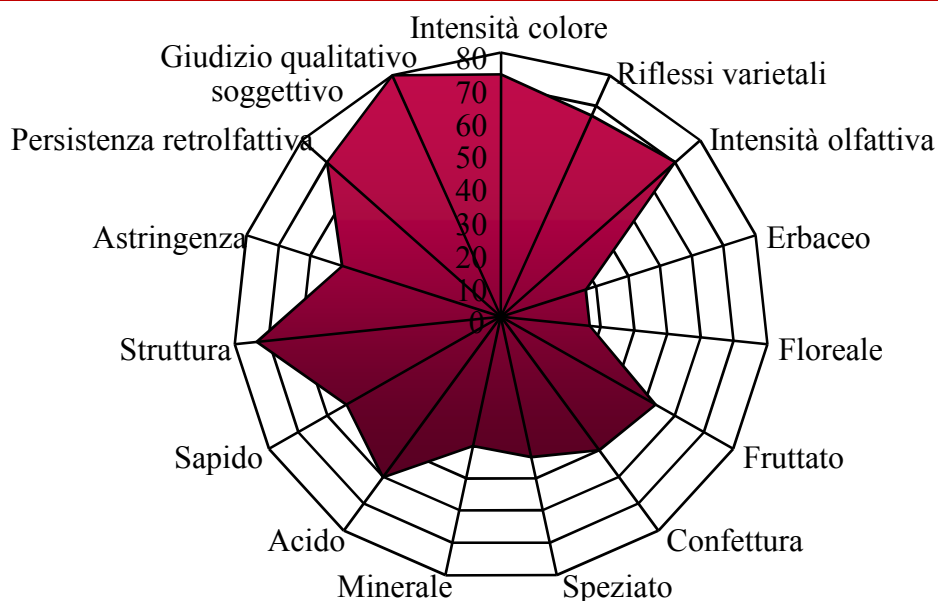


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.