

# 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

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 314

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Arcano Superiore (UD)

## 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 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

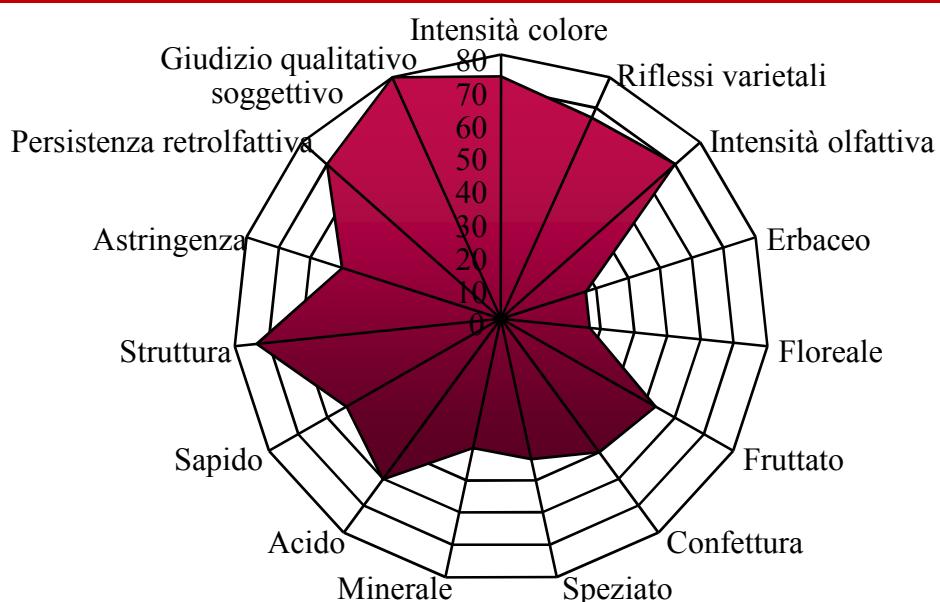
- Grappolo medio-piccolo, conico, con piccola ala, semispargolo
- Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa spessa e consistente

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

| <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         |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)            | 4,32         |
|              | 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.