

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA - Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Arcano Superiore (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 315

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	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** decisamente più piccolo (*)
- ✓ Produttività bassa

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo piccolo, tronco-piramidale
- ✳ Acino medio, sferico; buccia pruinosa, di colore blu scuro, spessa e consistente

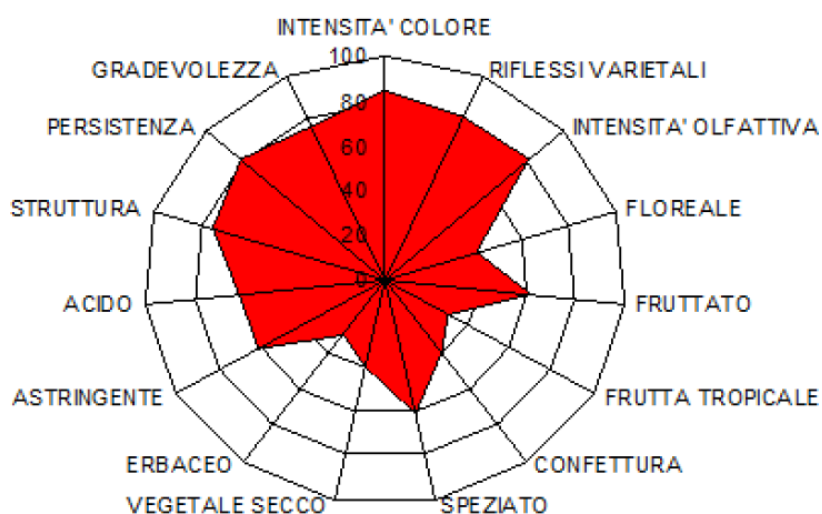


(*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	2,87
Numero grappoli/ceppo	24,3
Peso medio grappolo (g)	120
Peso medio acino (g)	1,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	2,96

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,30
	pH	3,62
	Acidità totale (g/l)	6,55
	Ac. Tartarico (g/l)	7,09
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,91
	Antociani totali (mg/l)	487
	Polifenoli totali (mg/l)	2.213

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità colorante, presenta una interessante composizione aromatica, dovuta alla prevalenza di note olfattive di frutti rossi e speziato, a cui si aggiungono in misura minore tabacco e confettura. Alla degustazione risulta dotato di notevole struttura e persistenza, con retrogusto lievemente astringente legato alla ricchezza di tannini. Adatto per un affinamento medio-lungo.