

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:35. 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. “Pantianico” (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

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiatura                    | II decade Agosto    |
| Maturazione                   | I decade Ottobre    |

| <i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|---|---------------------|
| Botrite   | -                   |
| Oidio   | -                   |

## IL GRAPPOLO

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

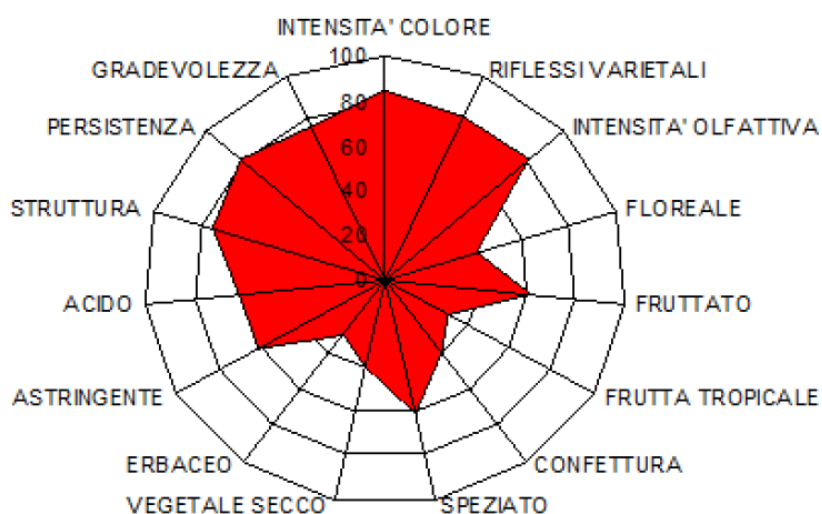


(\*) Rispetto al clone di riferimento *ISV-F-V5*

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| 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         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 21,30        |
|              | pH                              | 3,62         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 6,55         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 7,09         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 2,91         |
| <b>VINO</b>  | 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.