

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 316

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** più grande (*)
- ✓ **Acino** più piccolo (*)
- ✓ Produttività medio-alta

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

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

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, spesso con un'ala molto pronunciata
- ✎ Acino piccolo, sferico; buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore blu scuro

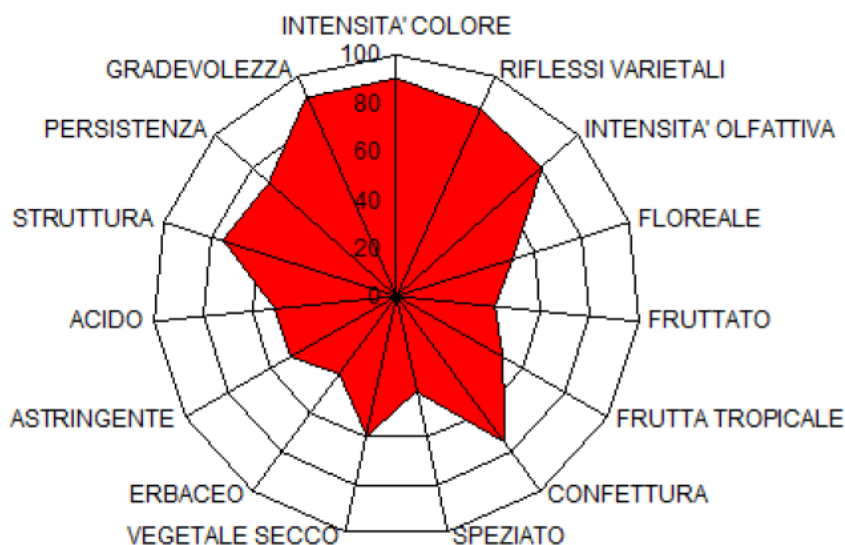


(*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,58 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,61 |
| Numero grappoli/ceppo | 23,6 |
| Peso medio grappolo (g) | 187 |
| Peso medio acino (g) | 1,13 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 930 |
| Indice di Ravaz | 4,96 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 21,59 |
| | pH | 3,65 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,40 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,89 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,96 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 463 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2.170 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso carico con riflessi violacei, dotato di interessante intensità e complessità aromatica, in cui prevalgono le note di prugna essiccata e vegetale secco (fieno e tabacco), accompagnate in misura minore da note ben distinte di frutta tropicale. Alla degustazione risulta di buona struttura e persistenza, nel complesso fornisce una ottima gradevolezza. Per queste sue caratteristiche si può consigliare per produrre vini di medio invecchiamento.