

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:43. 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 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

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

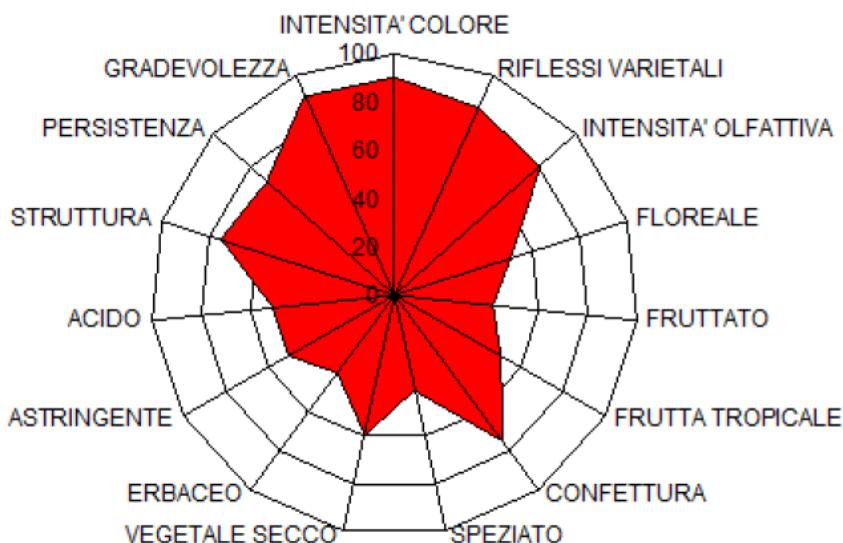


(*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

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.