

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 20:13. 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

<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

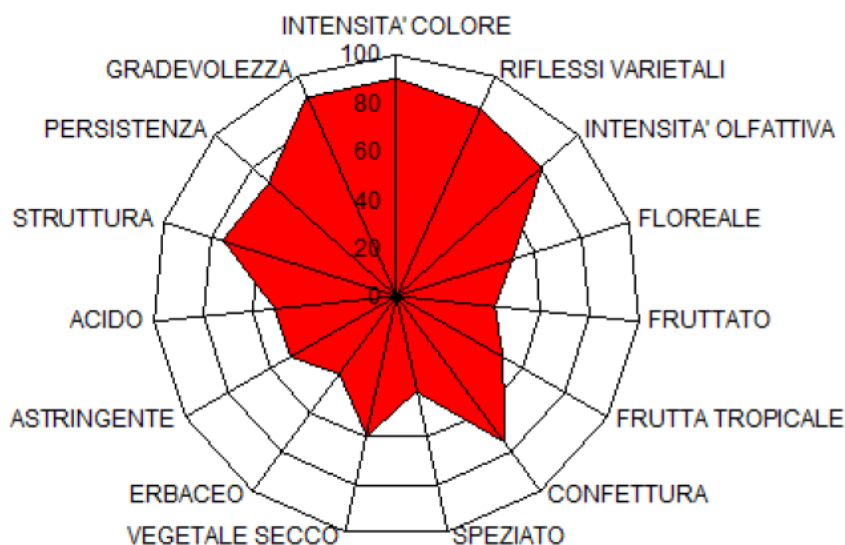


(\*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.