# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:05. 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 <sup>(\*)</sup>
- √ Acino più piccolo (\*)
- ✓ Produttività medio-alta

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>	
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



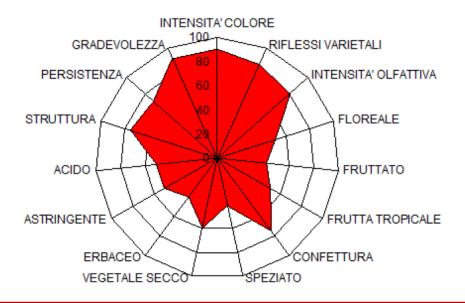
<sup>(\*)</sup> Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	21,59
9	рН	3,65
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,40
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,89
	Ac. Malico (g/l)	2,96
JNO	Antociani totali (mg/l)	463
AI	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.

