

# 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
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
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

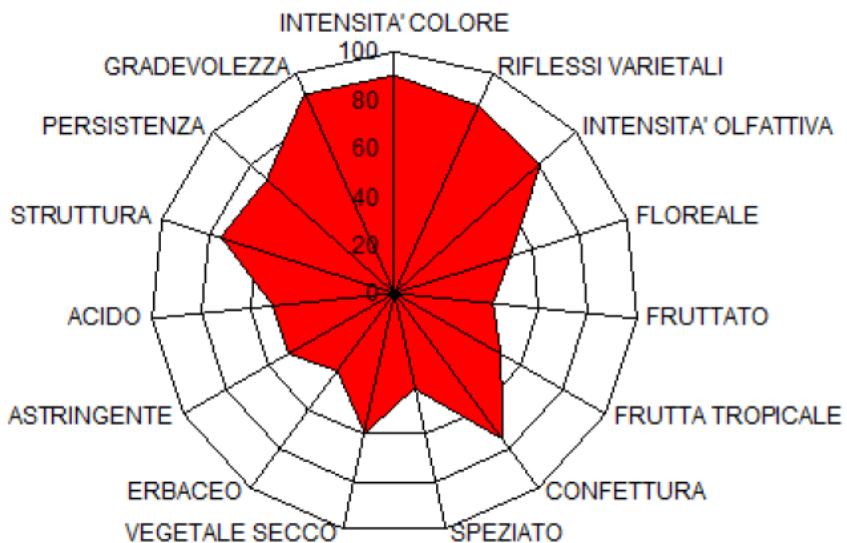
(\*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

<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.