

CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:36. 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

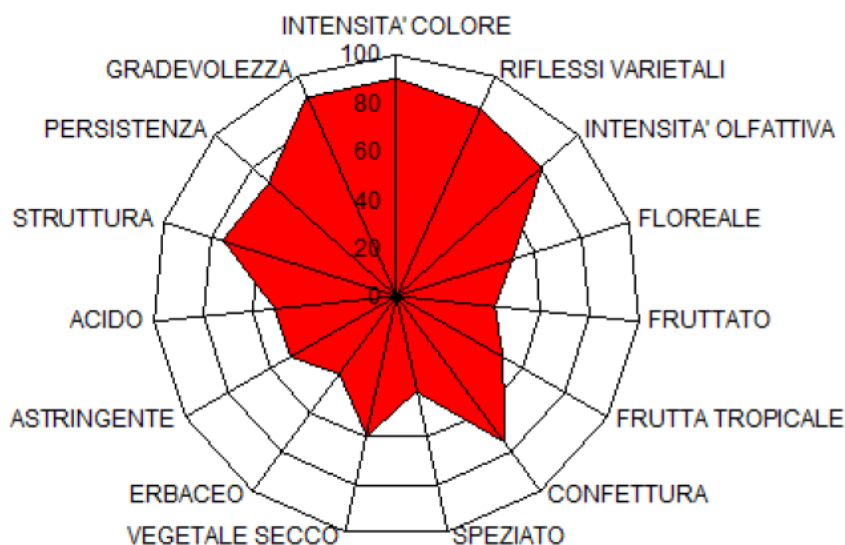


(*) Rispetto al clone di riferimento ISV-F-V5

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.