

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Cervignano (UD)

I-VCR 7

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione più che soddisfacente

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due ali corte, di cui una tendenzialmente più sviluppata
- ✿ Acino medio-grande, sferoide, a buccia consistente, pruinosa e uniformemente colorata



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	0,83

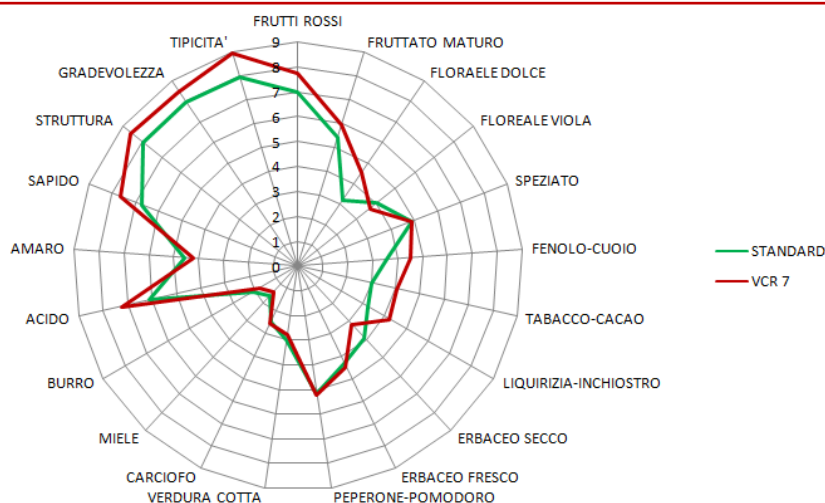
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,41
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	199
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,87

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,74
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,70
	Ac. Tartarico (g/l)	6,13
	Ac. Malico (g/l)	2,68
VINO	Antociani totali (mg/l)	606 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.150 (*)

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino strutturato, sapido, caratterizzato da intensi profumi fruttati e floreali con sentori speziati. La nota di peperone dona a questo clone una spiccata tipicità.

Adatto all'invecchiamento prolungato.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008