CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:05. CREA/SNCV ©2011-2025.

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
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

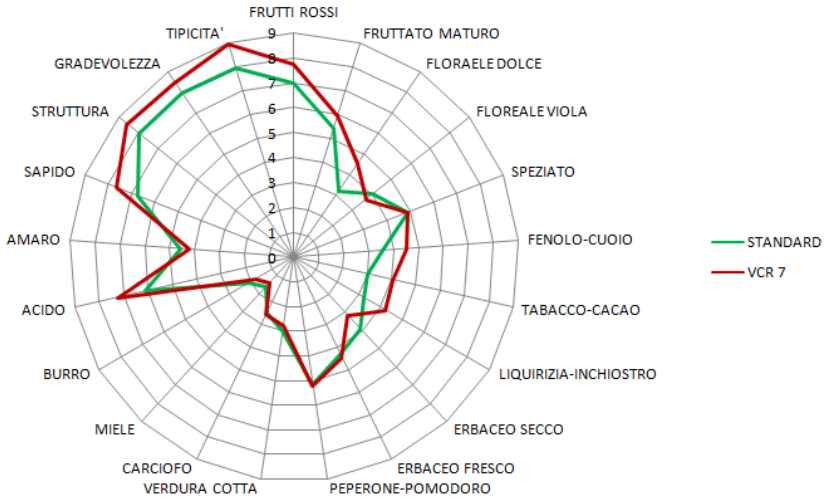
- Grappolo grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due ali corte, di cui una tendenzialmente più sviluppata
- Acino medio-grande, sferoide, a buccia consistente, pruinosa e uniformemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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