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
Arzene (PN)

I-VCR 500

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 media
- ✓ Produzione contenuta

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,83

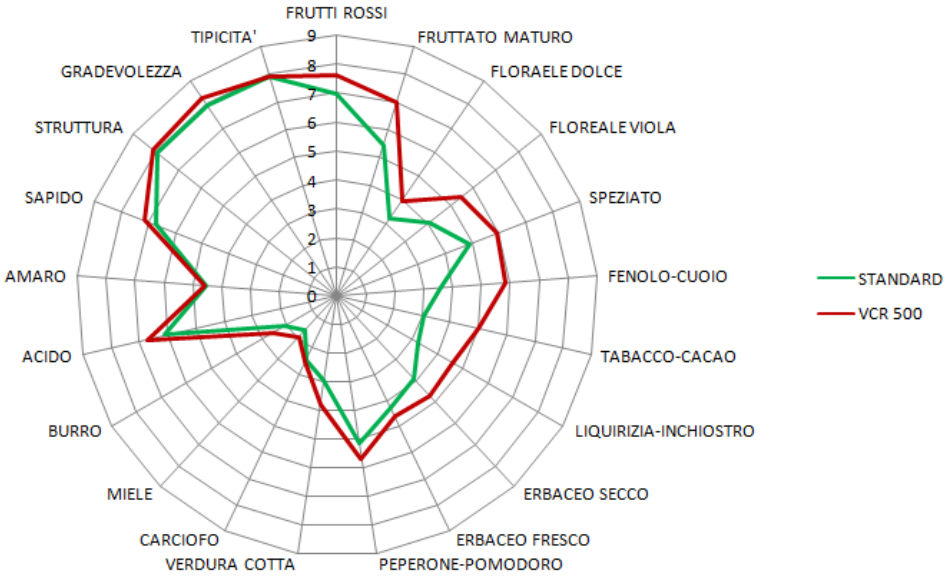
IL GRAPPOLO

- Grappolo molto piccolo, cilindrico, semicompatto, a volte munito di due cortissime ali
- Acino grosso, sferoide, con buccia intensamente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	2,44
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	134
Peso medio acino (g)	1,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	3,75

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,62
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,07
	Ac. Malico (g/l)	2,93
VINO	Antociani totali (mg/l)	743 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.345 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima tonalità e intensità colorante. Al naso presenta un ampio e intenso profilo aromatico che si esprime attraverso note fruttate (frutti rossi e frutta matura) e floreali (viola), giustamente bilanciate da profumi speziati e fenolici. Evidente e piacevole il carattere erbaceo. In bocca è sapido, caldo e strutturato, equilibrato e persistente. Adatto all'invecchiamento anche prolungato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008