CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:06. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine
Azzano X (PN)

I-VCR 13

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
- ✓ Produttività buona

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,33
Oidio	0,83

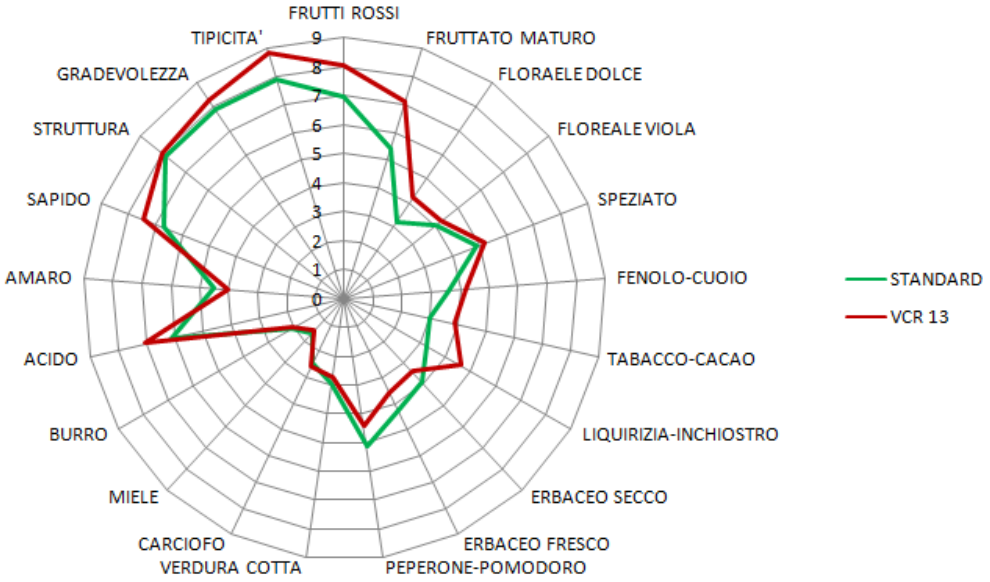
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, allungato, semispargolo, munito di due corte ali
- Acino medio-grosso, sferoide, con buccia uniformemente ed intensamente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	3,12
Numero grappoli/ceppo	17,9
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,34

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,39
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,70
	Ac. Tartarico (g/l)	6,88
	Ac. Malico (g/l)	2,55
VINO	Antociani totali (mg/l)	650 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.095(*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di spiccata tipicità, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e il fruttato maturo, accompagnati da una lieve e piacevole nota erbacea e di liquirizia. In bocca risulta strutturato, molto armonico e persistente adatto all'invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008