

# CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 19:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 06/11/2014

## Origine

Arzene (PN)

I-VCR 489

## 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 buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione ottima

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,50
Oidio	0,83

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, piramidale, semispargolo, omogeneo, munito di due corte ali
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoide, a buccia uniformemente colorata



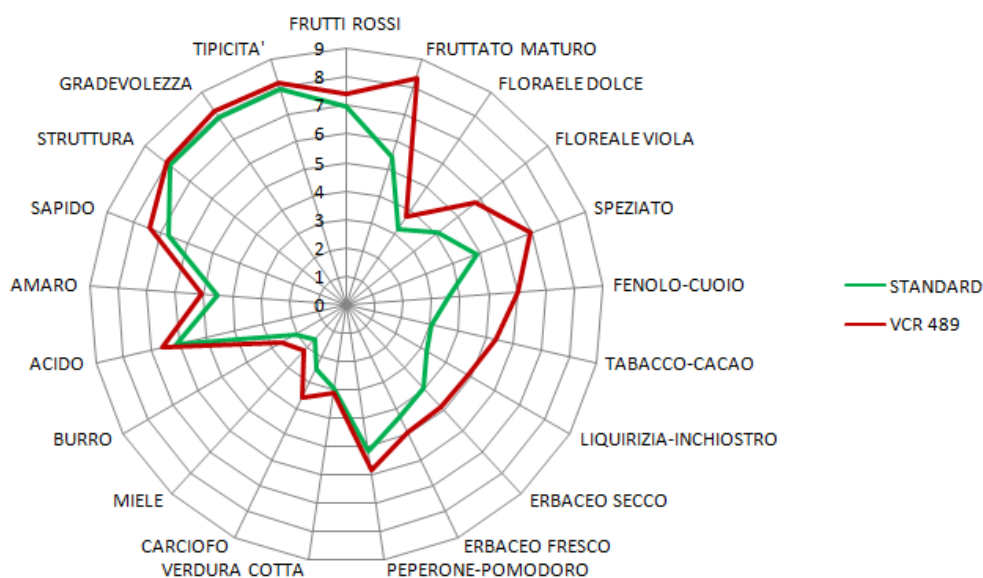
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	16,8
Peso medio grappolo (g)	208
Peso medio acino (g)	1,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	4,86

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,66
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,80
	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
	Ac. Malico (g/l)	2,81
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	606 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.965 (*)

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino vivace che si caratterizza per l'ampio corredo aromatico; al naso emergono i profumi di frutti rossi e frutta matura, accompagnati da note di violetta, spezie e di leggera tostatura; il carattere erbaceo si esprime attraverso sentori di pomodoro-peperone, sostenuti e bilanciati da un'ottima sapidità e struttura.

Vino di buona tipicità, da consumarsi preferibilmente giovane.

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