CABERNET SAUVIGNON N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 16:04. 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
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

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

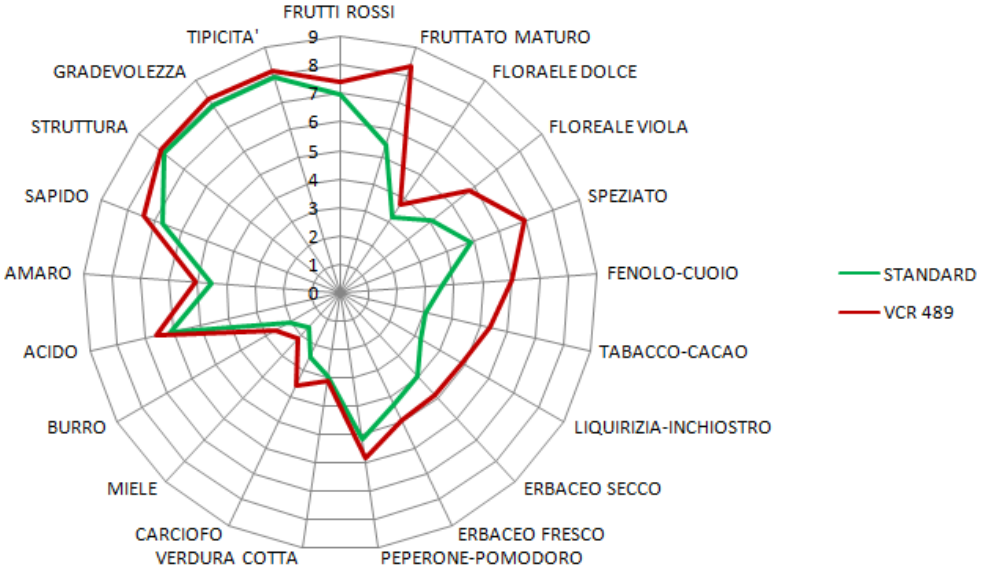
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,66
MOSTO	pH	3,20
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,80
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	2,81
VINO	Antociani totali (mg/l)	606 (*)
VINO	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