

CABERNET FRANC N.



Costitutore

CRA-VIT Conegliano;
ERSA-Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli-Venezia-Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Susegana (TV)

I-ISV-F-V 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monastier (TV), Spresiano (TV), Spilimbergo (PN), Codroipo (UD)
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Non molto produttivo e non sempre costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piuttosto grande e spargolo
- ✚ Acino piuttosto grosso

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	7,00
Peso medio grappolo (g)	104,60

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,80
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,60

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color rosso rubino intenso; profumo caratteristico, molto marcato. Sapore tipico, erbaceo; buon corpo e discreto tenore alcolico.

Da utilizzare come clone di base per vini giovani. Contenendo la vigoria e la produzione si migliora decisamente il livello qualitativo e può prestarsi ad un medio invecchiamento.