CABERNET FRANC N.

I- RAUSCEDO 9

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
S. Michele all'Adige (TN)

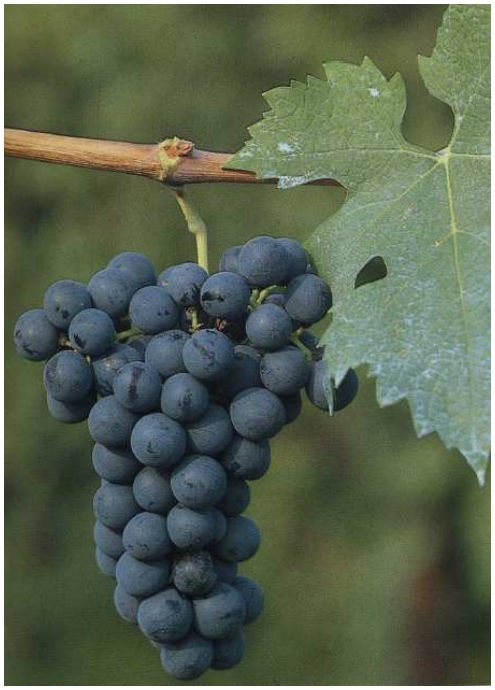
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità media
- ✓ Acinellatura assente
- ✓ Produttività talvolta influenzata da climi freddi

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grosso, tronco-piramidale
- Acino grosso, con buccia spessa, di colore blu-nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	7,5
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	115
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,9
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo di finezza ed intensità eccellenti; sapore asciutto, netto, rotondo, completo nell'armonia, molto fruttato con evidente sapore erbaceo.