

CABERNET FRANC N.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree - Istituto di Patologia Vegetale, Università degli Studi di Milano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine

Franciacorta (BS)

I-BS-C2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo di peso inferiore

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

✓ Livello qualitativo ottimo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio, allungato, piramidale, alato e spargolo

🍇 Acino medio, rotondeggiante

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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 intenso e di notevole struttura; aroma tipico e persistente, lievemente erbaceo. Il clone si adatta ad un medio-lungo invecchiamento. Risulta anche interessante come miglioratore negli uvaggi.