

CABERNET FRANC N.

I-ISV SAVARDO 7



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Breganze (VI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Breganze (VI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE

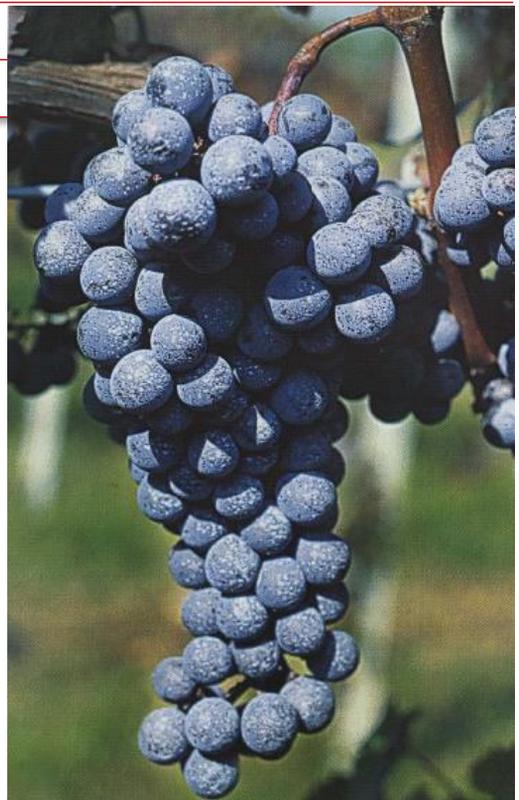
EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio, piramidale, alato
- ✦ Acino medio, rotondeggiante



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	--------------

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità potenziale delle gemme	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	4,9
Numero grappoli/ceppo	36,8
Peso medio grappolo (g)	133
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	3,3
	Ac. Malico (g/l)	3,2
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino brillante; odore intenso, vinoso e leggermente erbaceo; sapore alcolico, buoni il corpo e l'acidità che lo rendono adatto all'invecchiamento.