CABERNET SAUVIGNON N.

I-VCR 11

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine
Davis University – California

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Spresiano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	2380
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** e **acino** di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Buona-ottima la resistenza alla botrite

IL GRAPPOLO

- Grappolo semicompatto, spesso semispargolo, cilindrico con una o due corte ali
- Acino piccolo, buccia consistente e fortemente colorata

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	2,33
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	5,26
Numero grappoli/ceppo	35,7
Peso medio grappolo (g)	147,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,26
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	8,13
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Spresiano

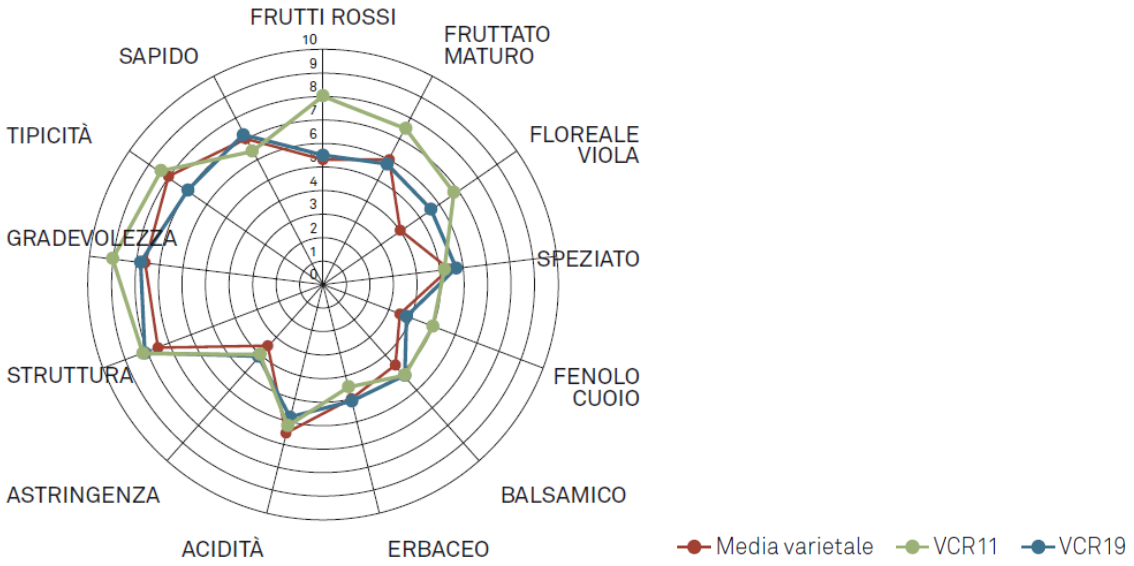
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	3,00
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,79
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	136,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,40
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	8,07
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini caratterizzati da intensi sentori fruttati e floreali, da bersi giovani o con medio invecchiamento.