

CABERNET SAUVIGNON N.



Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Santa Bona (TV)

I-AMPELOS
TEA® 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2743
Periodo di osservazione	2001-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività medio-bassa
- ✓ Maturazione più precoce degli altri cloni TEA®

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardivo
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	III ^a epoca

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, compatto, cilindrico-piramidale, generalmente con un'ala
- ✿ Acino medio, sferoidale con buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu-nero



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

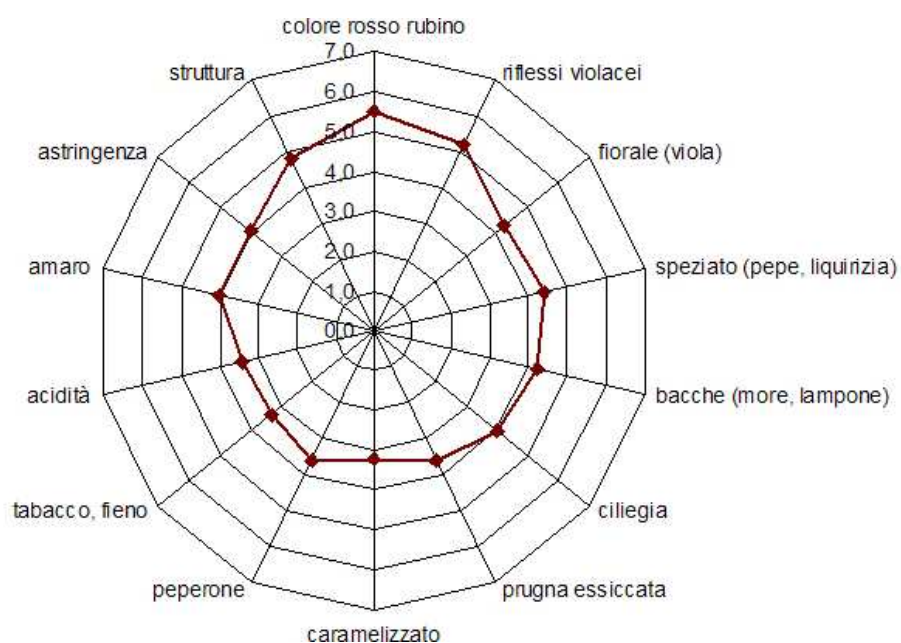
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	44
Peso medio grappolo (g)	121,00
Peso medio acino (g)	1,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.320
Indice di Ravaz	4,0

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,1
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	4,84
	Ac. Tartarico (g/l)	4,09
	Ac. Malico (g/l)	1,55
VINO	Antociani totali (mg/l)	890
	Polifenoli totali (mg/l)	2.511

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso mediamente intenso, con riflessi violacei. All'olfatto si presenta di buona intensità, caratterizzato da note speziate e dallo spiccato sentore di bacche e ciliegie. Al gusto presenta acidità medio-bassa e astringenza media; di buona struttura.

Il clone presenta maggiore complessità aromatica rispetto alla popolazione standard di confronto e produce vini speziati. Idoneo per vini di lungo invecchiamento.