

CABERNET SAUVIGNON N.



Costitutore

CRA- VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Arcano Superiore (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 313

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più corto (*)
- ✓ **Acino** più piccolo (*)
- ✓ Potenziale produttivo leggermente inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, tronco-conico
- 🍇 Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa, spessa e consistente

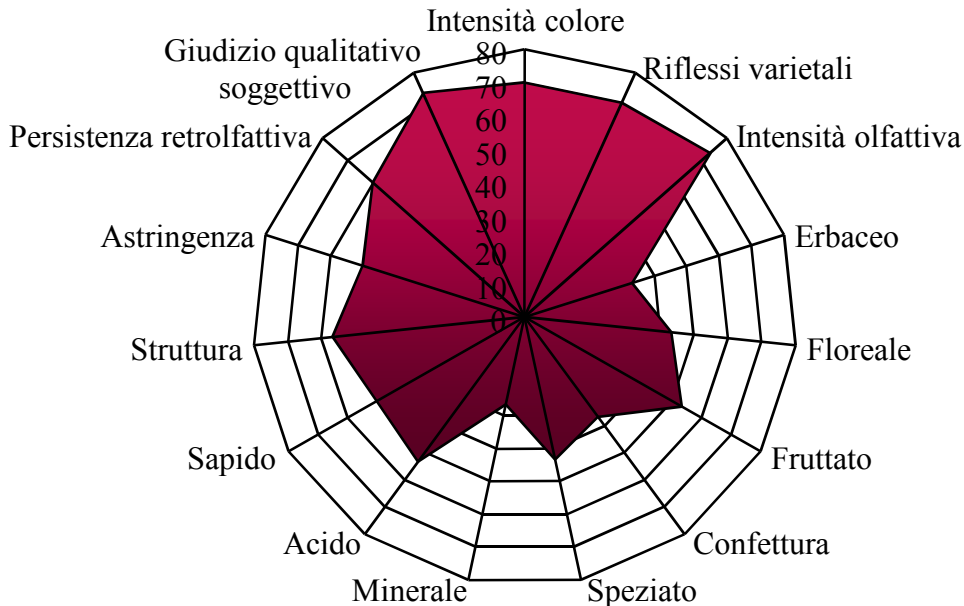


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	3,44
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	178
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,04

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,96
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	7,6
	Ac. Tartarico (g/l)	6,08
	Ac. Malico (g/l)	3,42
VINO	Antociani totali (mg/l)	454
	Polifenoli totali (mg/l)	1.671

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. All'olfatto è complesso, con aromi di frutti rossi e note speziate molto intense. Interessanti sono anche le sensazioni floreali e di erbaceo secco che completano l'armonia del vino. In bocca si presenta equilibrato, secco, con una buona struttura e persistenza. Per queste sue caratteristiche può essere consigliato per produrre vini di medio-lungo invecchiamento.