

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 314

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 più piccolo
- ✓ Acino più piccolo (*)
- ✓ Fertilità inferiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo basso

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, conico, con piccola ala, semispargolo
- ✚ Acino piccolo, sferico, di colore blu scuro, con buccia pruinosa spessa e consistente

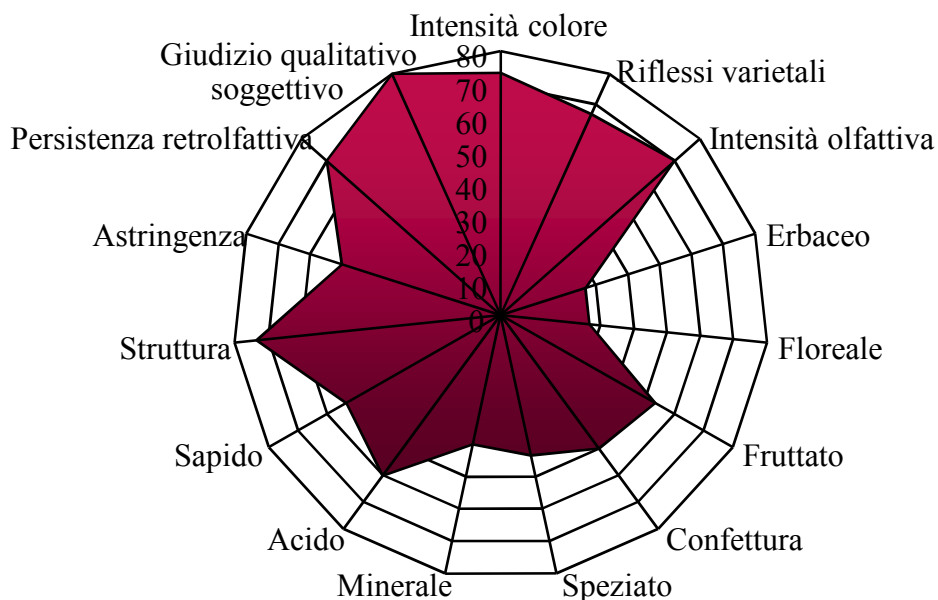


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,96
Numero grappoli/ceppo	17,6
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	3,65

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,7
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	8,1
	Ac. Tartarico (g/l)	5,86
	Ac. Malico (g/l)	4,32
VINO	Antociani totali (mg/l)	389
	Polifenoli totali (mg/l)	1.563

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Molto intenso e complesso all'olfatto, con profumi di dolci di ciliegia e ribes, uniti a note floreali di viola e sensazioni erbacee gradevoli. Al palato si presenta molto intenso e persistente con una buona struttura sostenuta dall'ottimo equilibrio tra la morbidezza e l'astringenza. Per queste sue caratteristiche può essere consigliato per produrre vini di lungo invecchiamento.