

# CABERNET SAUVIGNON N.

I-VCR 7



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Cervignano (UD)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione più che soddisfacente

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due ali corte, di cui una tendenzialmente più sviluppata
- ✿ Acino medio-grande, sferoide, a buccia consistente, pruinosa e uniformemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,50
Oidio	0,83

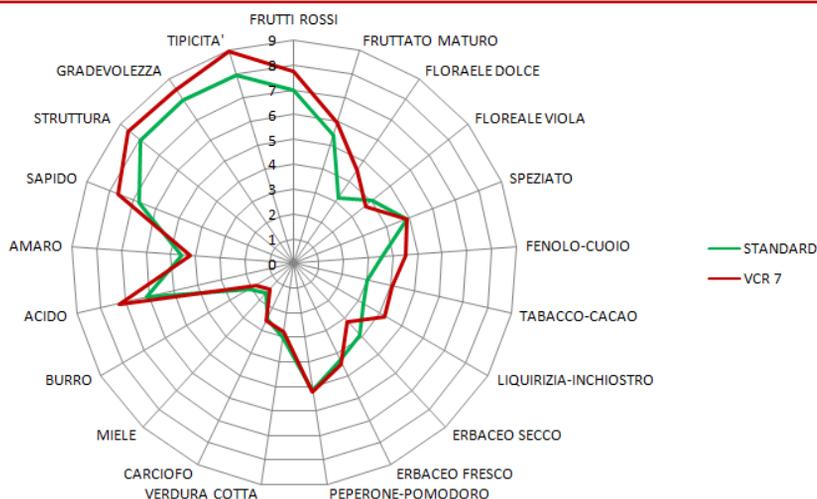
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,41
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	199
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,87

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,74
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	6,70
	Ac. Tartarico (g/l)	6,13
	Ac. Malico (g/l)	2,68
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	606 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.150 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino strutturato, sapido, caratterizzato da intensi profumi fruttati e floreali con sentori speziati. La nota di peperone dona a questo clone una spiccata tipicità. Adatto all'invecchiamento prolungato.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008