

# CABERNET SAUVIGNON N.



## Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Treviso (TV)

I-VITIS 9

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Codroipo (UD)                                    |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3367                                             |
| Periodo di osservazione        | 2007-2009                                        |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore; numero di grappoli per pianta superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Dotazione di polifenoli e antociani totali delle uve superiore
- ✓ Normale tolleranza alle principali malattie crittogamiche, sensibile alla peronospora primaria

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |               |
|----------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-Tardiva |
| Fioritura      | Media         |
| Invaiaura      | Media         |
| Maturazione    | Tardiva       |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, semispargolo
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoide, regolare con ombelico persistente; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, spessa, consistente



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

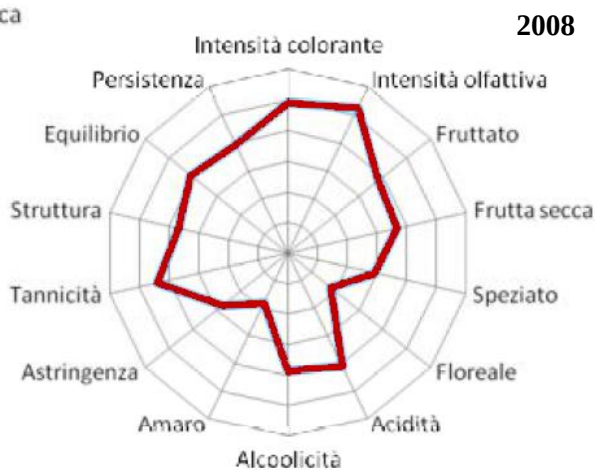
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale               | -     |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,6   |
| Numero grappoli/ceppo         | 33,78 |
| Peso medio grappolo (g)       | 84,33 |
| Peso medio acino (g)          | 1,25  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -     |
| Indice di Ravaz               | -     |

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|       |                          |             |
|-------|--------------------------|-------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 21,73       |
|       | pH                       | 3,43        |
|       | Acidità totale (g/l)     | 6,03        |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | 3,45        |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 1,43        |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 287 (*)     |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | 1.351,5 (*) |

## ANALISI SENSORIALE



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

---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Nell'annata 2007 il clone presenta una buona intensità olfattiva e colorante. La nota olfattiva è decisamente spostata verso il fruttato, mentre non compaiono note erbacee, spesso presenti e fastidiose. Non si evidenziano al gusto sapori prevalenti e nonostante l'evidente acidità il vino mostra un buon equilibrio.

Nel 2008, il clone conferma le prestazioni enologiche dell'anno precedente, evidenziando una buona gamma fruttata in assenza di erbacei. Il vino evidenzia una notevole struttura e tannicità, non perdendo le caratteristiche di equilibrio.

---

## **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

---

Il clone risulta essere utilizzabile in qualsiasi areale, vista la sua stabilità fenotipica, presentando la capacità di essere impiegato per produzioni quantitativamente importanti, per l'elevato numero di grappoli per pianta, o in produzioni qualitativamente di pregio per il suo peso medio del grappolo limitato. La semplice gestione dei germogli consente di passare da produzioni elevate a produzioni qualitative.

Per elevate produzioni sono consigliate forme di allevamento a cordone permanente quali cortina alta o Sylvoz mod. Casarsa, mentre per produzioni qualitative si consiglia il cordone speronato basso e gestito severamente con scacchiatura oppure forme a tralcio rinnovabile.