

CABERNET FRANC N.



Costitutore

CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (TV); ERSAs - 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

Livenza (VE)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 301

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2700
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** tendenzialmente più piccolo (*)
- ✓ Fertilità reale superiore
- ✓ Produttività superiore (*)

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro conico, semispargolo, talvolta alato
- ✚ Acino medio-piccolo, sferico, di colore nero bluastrò

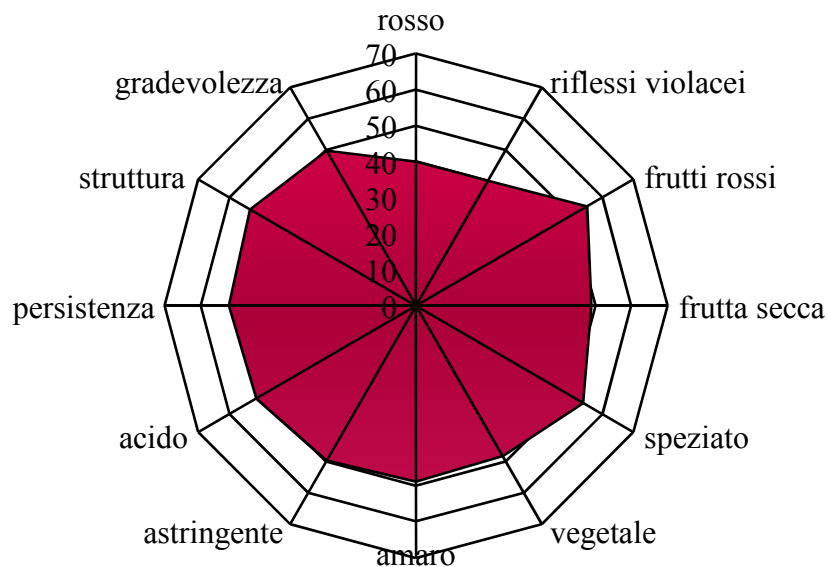


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV F V4

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	3,98
Numero grappoli/ceppo	25,7
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	1240
Indice di Ravaz	3,21

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,27
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,00
	Ac. Malico (g/l)	3,48
VINO	Antociani totali (mg/l)	231
	Polifenoli totali (mg/l)	1.131

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona complessità ed intensità aromatica, caratterizzato da note descrittive che spaziano dal fruttato allo speziato. Il vino si presenta di buona struttura e persistenza in bocca, con un ottimo equilibrio tra le varie componenti gustative. Il vino presenta un interessante corredo aromatico unito ad una buona struttura e si distingue soprattutto per possedere un ottimo livello sia di equilibrio che di eleganza.

Si può consigliare quindi come clone di base.