

# VARIETÀ CABERNET FRANC N.



## Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Fontane (TV)

I-TEA® 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Silea (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 1,10
Periodo di osservazione	2001 – 2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** medio – piccolo, semi compatto, di forma cilindrico piramidale con un'ala molto evidente

**Acino** sferico, medio piccolo, con buccia consistente pruinosa di colore nero violaceo

**Vigoria** media

**Fertilità** media

**Produttività** medio elevata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio</b> (anticipa qualche giorno rispetto alla media varietale)
Fioritura	<b>Medio</b> (anticipa qualche giorno rispetto alla media varietale)
Invaiatura	<b>Medio</b> (anticipa qualche giorno rispetto alla media varietale)
Maturazione	<b>III° - IV° epoca</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Botrite	<b>Nella media varietale</b>
Oidio	<b>Nella media varietale</b>

<i><b>CARATTERISTICHE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
-------------------------------	---------------------

<i><b>PRODUTTIVE</b></i>	
--------------------------	--

Fertilità reale	<b>1,61</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,84</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>28</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>174</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,5</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,03</b>
Indice di Ravaz	<b>4,7</b>

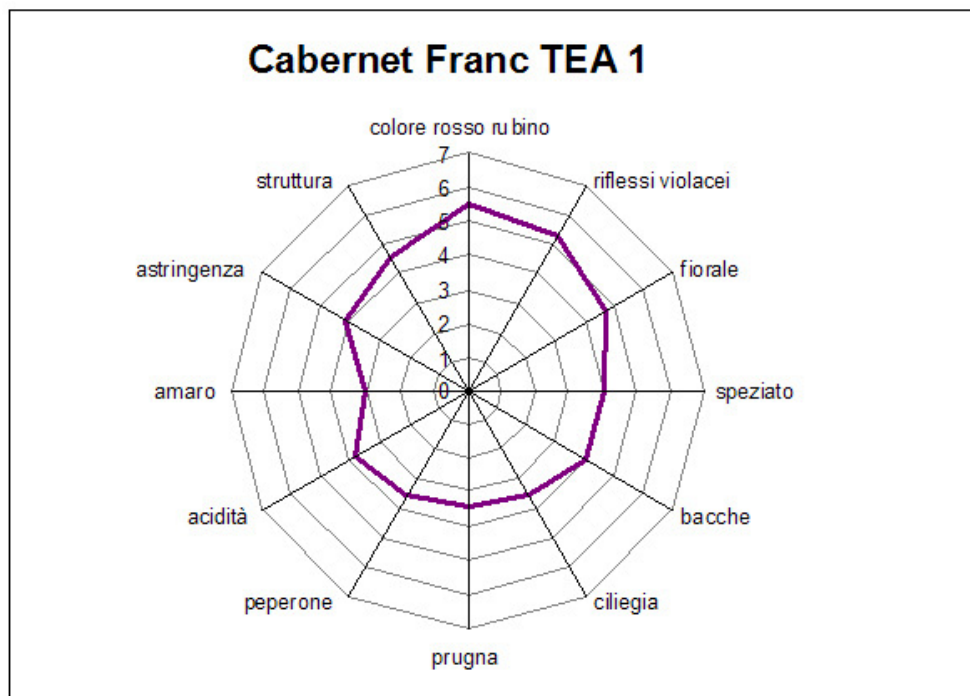
<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,2</b>
	pH	<b>3,22</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,70</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,94</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,27</b>
	<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)
Polifenoli totali (mg/l)		<b>1.550</b>
Minivinficazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore rosso rubino con riflessi violacei, dotato di maggiore complessità aromatica rispetto alla popolazione e ricco di note speziate sia all'olfatto che al gusto