

# 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® 2

## 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, corto, di forma cilindrico piramidale con due ali

**Acino** leggermente ovale con buccia consistente pruinosa di colore nero violaceo

**Vigoria** media

**Fertilità** inferiore alla media della popolazione

**Produttività** inferiore alla media della popolazione



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio</b>
Fioritura	<b>Medio</b>
Invaiaatura	<b>Medio</b>
Maturazione	<b>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>

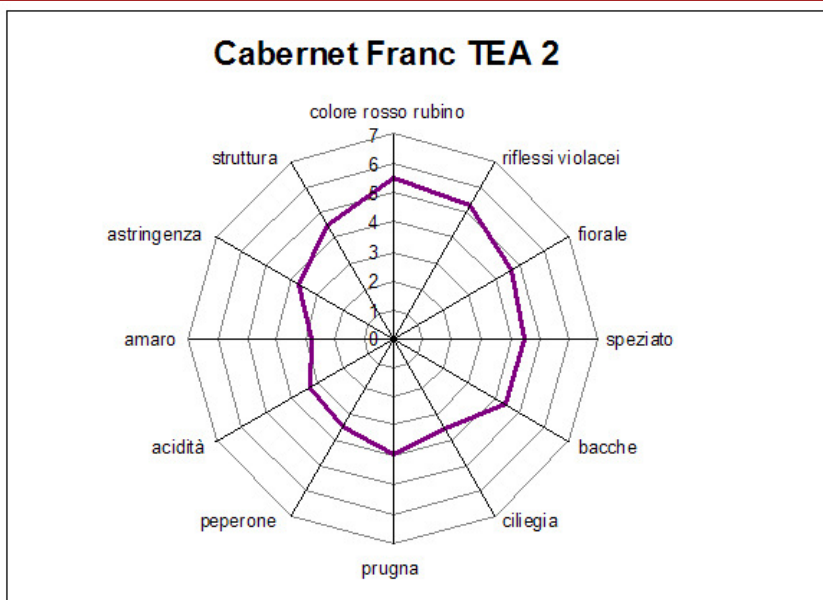
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,42</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,34</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>27,8</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>154</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,7</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>0,87</b>
Indice di Ravaz	<b>4,9</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,4</b>
	pH	<b>3,19</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,81</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,19</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>1,26</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>480</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.662</b>
Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei molto intensi. All'olfatto è molto intenso, soprattutto di sentori floreali, speziati, fruttati e vegetali in buona armonia. Al gusto si presenta amarognolo, secco e asciutto, di buona struttura. **TEA® 2** si adatta al breve invecchiamento