

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® 3

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 grande, allungato, spesso alato (due ben sviluppate)

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

Vigoria media

Fertilità medio alta

Produttività superiore alla media



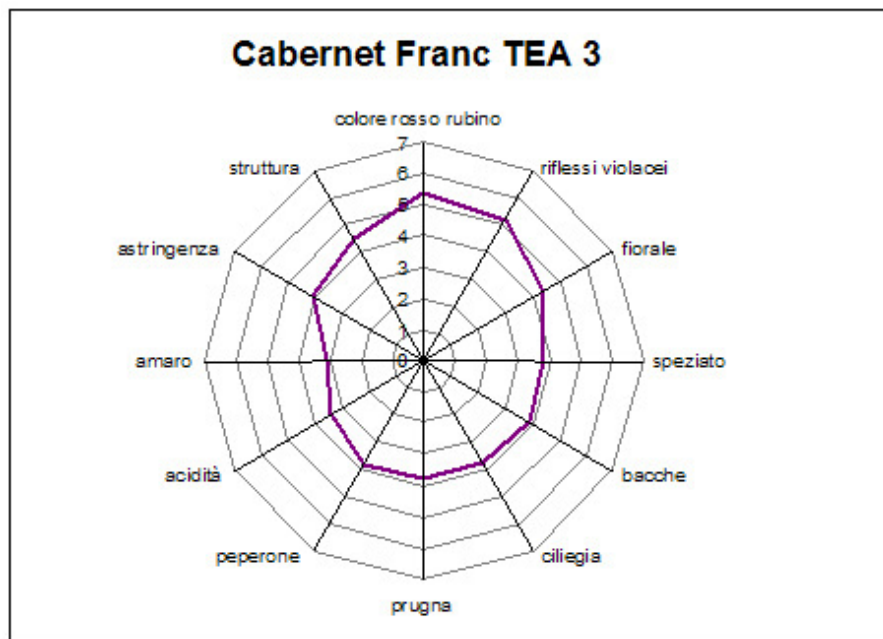
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Medio
Invaiatura	Medio
Maturazione	IV° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	4,38
Numero grappoli/ceppo	30,5
Peso medio grappolo (g)	143
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,97
Indice di Ravaz	4,8

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,8
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	5,79
	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,23
	Antociani totali (mg/l)	480
	Polifenoli totali (mg/l)	1.492
Minivificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino con riflessi violacei 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. Adatto al breve invecchiamento