

# Cabernet Sauvignon N.

I-ISV-F-V 5

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura  
ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale  
del Friuli Venezia Giulia

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; profumo vinoso, tipico; di buon corpo, armonico, con patrimonio aromatico completo con livelli medio-alti di tutti i descrittori aromatici, leggermente tannico; adatto all'invecchiamento. Elevato grado zuccherino rispetto alla popolazione, ottimo livello di acidità fissa. Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'uso per la produzione di vini a medio o lungo invecchiamento.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, cilindrico-piramidale, compatto
<b>Fertilità</b>	media
<b>Produttività</b>	buoni livelli
<b>Acino</b>	medio-piccolo, rotondeggiante

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,71
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	7,40
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	-
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	111,3
<b>Peso medio acino (g)</b>	-
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	-
<b>Indice di Ravaz</b>	-

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	-
<b>Oidio</b>	-

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	3° decade aprile
<b>Fioritura</b>	2° decade giugno
<b>Invaiaura</b>	2° decade agosto
<b>Maturazione</b>	1° decade ottobre

# Cabernet Sauvignon N.

I-ISV-F-V 6

## IMMAGINE GRAPPOLO



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	-
<b>Oidio</b>	-

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	3° decade aprile
<b>Fioritura</b>	2° decade giugno
<b>Invaiaura</b>	2° decade agosto
<b>Maturazione</b>	1° decade ottobre

## COSTITUTORE

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura  
ERSA-Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale  
del Friuli Venezia Giulia

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino non molto intenso; profumo e sapore non molto intensi ma delicati; leggero di corpo con discreta alcolicità ed acidità; di discreta tipicità.

Se ne consiglia l'uso per la produzione di vini d'annata.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, cilindro-piramidale, compatto
<b>Fertilità</b>	superiore
<b>Produttività</b>	ottima
<b>Acino</b>	medio, rotondeggiante

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,65
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	8,10
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	-
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	107,60
<b>Peso medio acino (g)</b>	-
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	-
<b>Indice di Ravaz</b>	-

# Cabernet Sauvignon N.

I-Ampelos TEA® 10

## IMMAGINE GRAPPOLO



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

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

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	medio - tardivo
<b>Fioritura</b>	medio
<b>Invaiatura</b>	medio
<b>Maturazione</b>	3° epoca (è più precoce degli altri cloni TEA)

## COSTITUTORE

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

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone Ampelos TEA 10 in purezza si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'olfatto di buona intensità, caratterizzati da interessanti note speziate e dallo spiccato sentore di ciliegie e piccoli frutti rossi. All'assaggio si scopre un'ottima struttura, un corredo aromatico complesso e interessante in cui si distinguono le note speziate ed un'ottima dotazione polifenolica. Per queste sue caratteristiche Ampelos TEA 10 si presta, in miscela con altri cloni Ampelos, per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	piccolo ma pesante e compatto, forma cilindrico piramidale con un'ala
<b>Fertilità</b>	medio bassa
<b>Produttività</b>	medio bassa, di qualità
<b>Vigoria</b>	media
<b>Acino</b>	taglia media, forma sferoidale, buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu nero

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,30
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	5,28
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	43,6
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	121
<b>Peso medio acino (g)</b>	1,3
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	1,32
<b>Indice di Ravaz</b>	4

# Cabernet Sauvignon N.

I-Ampelos TEA® 11

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

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

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	medio - tardivo
<b>Fioritura</b>	medio - tardivo
<b>Invaiaura</b>	medio
<b>Maturazione</b>	3° epoca (è più precoce degli altri cloni TEA)

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando in purezza il clone Ampelos TEA 11 si ottengono vini colore rosso rubino intenso con forti riflessi violacei, all'olfatto dotati di buona intensità in cui prevalgono profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie accompagnate da ben distinte sensazioni di tabacco e fieno. Alla degustazione il clone Ampelos TEA 11 presenta una struttura elevata con retrogusto lievemente astringente legato alla ricchezza di tannini, un corredo aromatico intenso e complesso che lo rende armonico e potente. Per queste sue caratteristiche si presta come base per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento, anche in uvaggio con altri cloni Ampelos.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	piccolo, taglia e peso inferiori ad Ampelos TEA® 10, forma cilindrico piramidale con un'ala
<b>Fertilità</b>	media
<b>Produttività</b>	medio elevata
<b>Vigoria</b>	media
<b>Acino</b>	taglia media, forma sferoidale, buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu nero. Polpa croccante con gusto astringente e sapori di frutti di bosco.

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,33
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	4,88
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	43,5
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	112
<b>Peso medio acino (g)</b>	1,2
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	1,18
<b>Indice di Ravaz</b>	4,14

# Cabernet Sauvignon N.

I-TEA® 4

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

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

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	medio - tardivo
<b>Fioritura</b>	medio
<b>Invaiatura</b>	medio
<b>Maturazione</b>	3° epoca

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone TEA 4 in purezza si ottengono vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità, all'olfatto risultano fini ed intensi, con sentori prevalenti di ciliegia e bacche accompagnate da interessanti note di tabacco e fieno. Al gusto sono dotati di acidità media, abbastanza amari, astringenti ma strutturati ed equilibrati, con buona persistenza retrolfattiva e con un corredo aromatico interessante ed elegante che li rendono nel complesso molto equilibrati e gradevoli. Per queste sue caratteristiche il clone TEA 4 si presta, anche in uvaggio con altri cloni Ampelos, per la realizzazione di vini da medio - lungo invecchiamento.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	piccolo, forma cilindrico piramidale con un'ala evidente, semi compatto
<b>Fertilità</b>	medio bassa
<b>Produttività</b>	buona e costante
<b>Vigoria</b>	media
<b>Acino</b>	taglia media, forma sferica, con buccia spessa e consistente intensamente ed uniformemente colorata di blu nero

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	1,34
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	5,30
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	42,7
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	124
<b>Peso medio acino (g)</b>	1,6
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	1,35
<b>Indice di Ravaz</b>	3,9