

CABERNET FRANC N.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Breganze (VI)

I - ISV SAVARDO 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Villa Savardo di Breganze
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

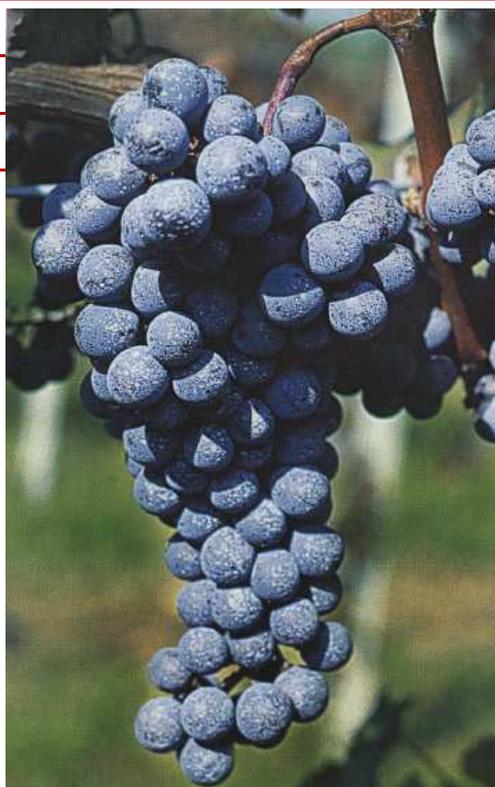
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività leggermente superiore

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, piramidale, alato
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	4,9
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	133,00
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	3,3
	Ac. Malico (g/l)	3,2
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino brillante; aroma vinoso e intenso, leggermente erbaceo; sapore alcolico, buono il corpo e l'acidità. Ottimi i contenuti a livello di zuccheri e acidità, produce un vino adatto all'invecchiamento.