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)

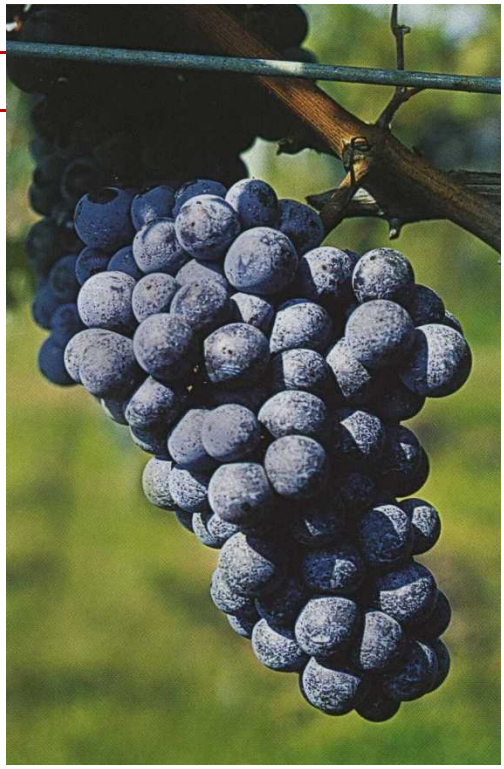
I-ISV SAVARDO 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bassano (VI); Breganze (VI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓**Grappolo** di peso inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività superiore



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, mediamente compatto
- Acino medio, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
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 armonico, buono il corpo e l'acidità; buono il contenuto in polifenoli. Produce un vino adatto all'invecchiamento.