CABERNET FRANC N.

Costitutore
CRA-VIT Conegliano;
ERSA-Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia-Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine
Susegana (TV)

I-ISV-F-V 4

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Monastier (TV); Spresiano (TV); Spilimbergo (PN); Codroipo (UD)
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1982-1986

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ Migliore fertilità delle gemme basali

✓ Produttività media

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Il Grappolo

- Grappolo medio-piccolo, cilindro-conico, semispargolo
- Acino medio, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità potenziale delle gemme	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	7,90
Peso medio grappolo (g)	106,10

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,10
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,70

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color rosso rubino intenso; profumo caratteristico, sapore tipico, erbaceo ma non molto marcato. Struttura ottima con presenza di tannini adatti all'invecchiamento.
Per la qualità dei suoi tannini, la ricchezza in antociani ed il suo potenziale zuccherino, il clone può essere inserito nei programmi per vini da medio e lungo invecchiamento.