

# CABERNET SAUVIGNON N.



## Costitutore

CRA -VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
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 5

## 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

- ✓ Fertilità media
- ✓ Buoni livelli produttivi

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale,  
compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, rotondeggiante



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	7,40
Peso medio grappolo (g)	111,3

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,8
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,70

### ***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.