

VARIETÀ CABERNET FRANC N.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Fontane (TV)

I-TEA® 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Silea (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 1,10
Periodo di osservazione	2001 – 2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio, corto, di forma cilindrico piramidale con due ali

Acino leggermente ovale con buccia consistente pruinosa di colore nero violaceo

Vigoria media

Fertilità inferiore alla media della popolazione

Produttività inferiore alla media della popolazione



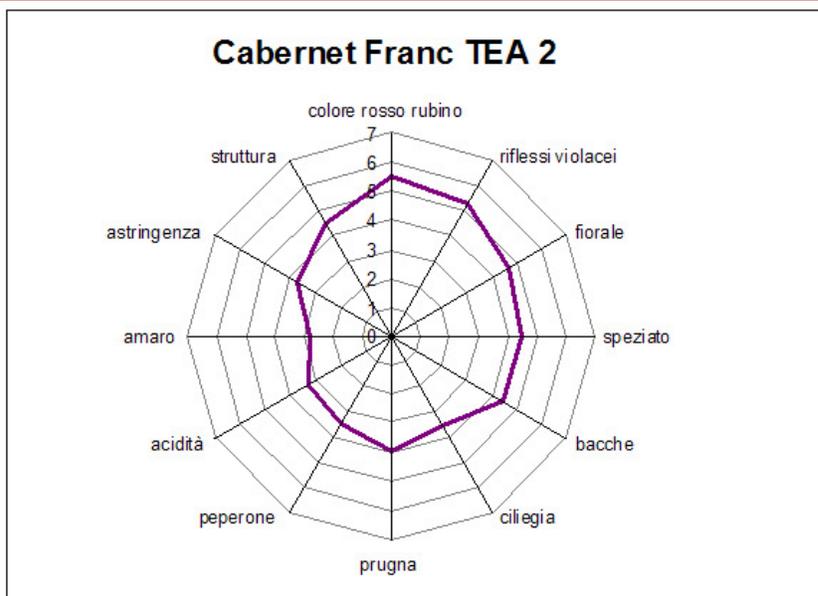
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Medio
Invaiaatura	Medio
Maturazione	IV° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	4,34
Numero grappoli/ceppo	27,8
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,87
Indice di Ravaz	4,9

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	5,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,19
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,26
	Antociani totali (mg/l)	480
	Polifenoli totali (mg/l)	1.662
Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei molto intensi. All'olfatto è molto intenso, soprattutto di sentori floreali, speziati, fruttati e vegetali in buona armonia. Al gusto si presenta amarognolo, secco e asciutto, di buona struttura. **TEA[®] 2** si adatta al breve invecchiamento