

# VARIETÀ CABERNET SAUVIGNON N.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Venegazzù (TV)

I- Ampelos TEA® 11

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,70 x 1,35
Periodo di osservazione	2001 – 2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** piccolo, taglia e peso inferiori ad *Ampelos TEA® 10*, forma cilindrico piramidale con un'ala

**Acino** taglia media, forma sferoidale, buccia spessa e consistente, pruinosa, di colore blu nero. Polpa croccante con gusto astringente e sapori di frutti di bosco

**Vigoria** media

**Fertilità** media

**Produttività** medio elevata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio – tardivo</b>
Fioritura	<b>Medio - tardivo</b>
Invaiaura	<b>Medio</b>
Maturazione	<b>III° epoca</b> <b>(è più tardivo degli altri cloni TEA®)</b>

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

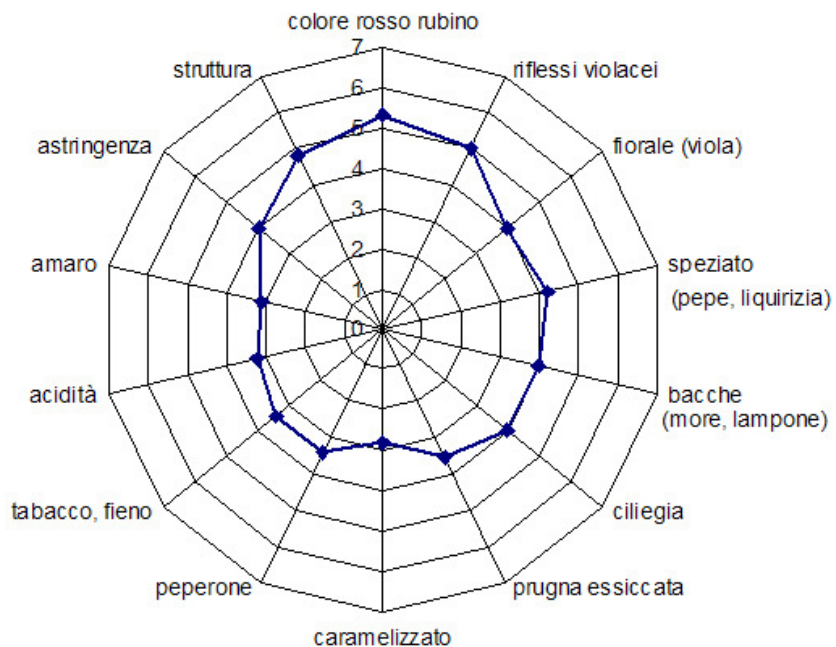
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,33</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,88</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>43,5</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>112</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,2</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,18</b>
Indice di Ravaz	<b>4,14</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,0</b>
	pH	<b>3,44</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>4,84</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>3,96</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>1,62</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>975</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.609</b>
	Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di aspetto attraente, colore rosso intenso con forti riflessi violacei, all'olfatto fine con note speziate e sentore di bacche e ciliegie. Decisamente elevata la struttura, idoneo per vini di lungo invecchiamento