

# 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. 61 del 14/03/2006

## Origine

Santa Bona (TV)

I-TEA® 4

## 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, forma cilindrico piramidale con un'ala evidente, semi compatto

**Acino** taglia media, forma sferica, con buccia spessa e consistente intensamente ed uniformemente colorata di blu - nero

**Vigoria** media

**Fertilità** medio bassa

**Produttività** buona e costante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio – tardivo</b>
Fioritura	<b>Medio</b>
Invaiatura	<b>Medio</b>
Maturazione	<b>III° epoca</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>

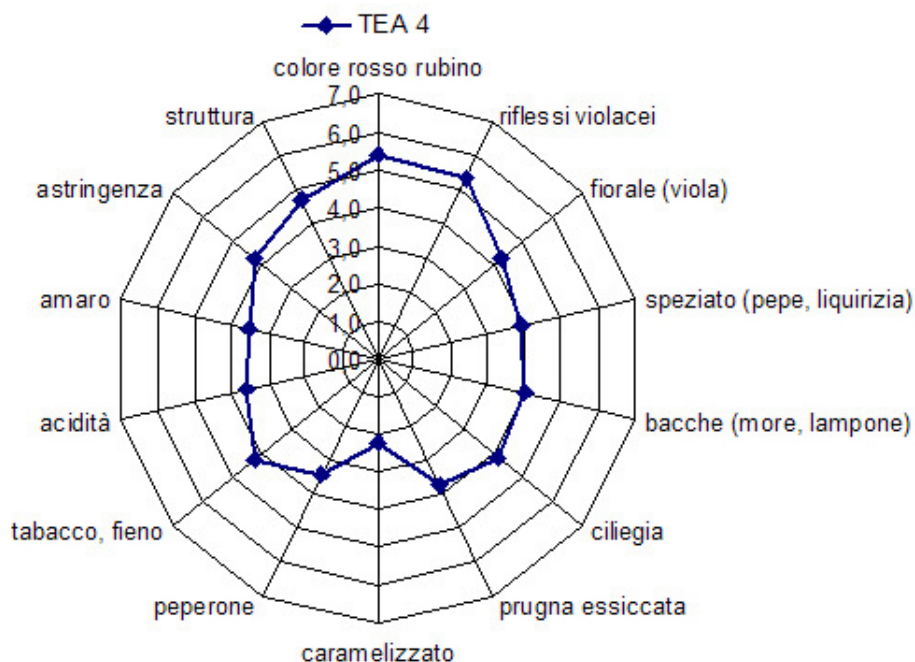
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,34</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,30</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>42,7</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>124</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,6</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,35</b>
Indice di Ravaz	<b>3,9</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,6</b>
	pH	<b>3,32</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,22</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,10</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>2,03</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>904</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.506</b>
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino colore rosso rubino intenso con riflessi violacei di buona intensità. Al gusto non emergono pirazine, marcato il sapore amarognolo, sapido, decisamente astringente per il buon contenuto polifenolico ed antocianico. Adatto al lungo invecchiamento. All'uvaggio con bordolesi e vini di qualità apporta struttura.