

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

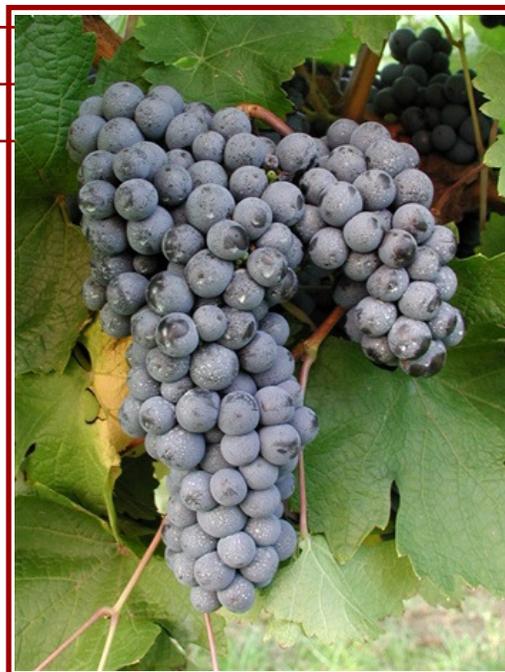
Grappolo piccolo, forma cilindrico piramidale con un'ala evidente, semi compatto

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



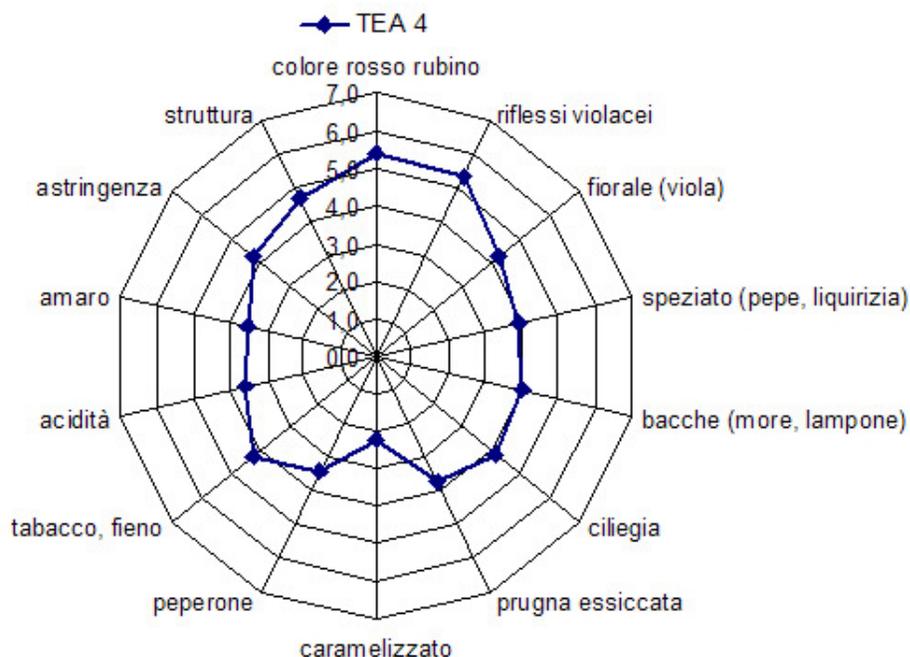
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Medio
Invaiatura	Medio
Maturazione	III° epoca

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

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,6
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Ac. Tartarico (g/l)	4,10
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,03
	Antociani totali (mg/l)	904
	Polifenoli totali (mg/l)	2.506
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.