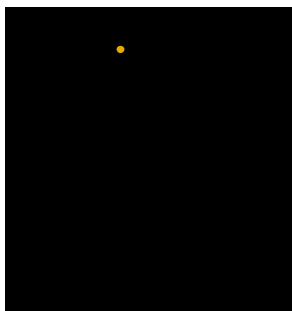


VARIETÀ CABERNET SAUVIGNON N.



Costitutore

- C.I. V.V. A p. os
- Vva o Enotr a s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G. n. 103/200

Origine

anta Bona

I-TEA® 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Caratteristiche	Aspetto
Forma della vite	Corona speronata
Densità di piante (coppia)	Costo 2,70 x 1,35
Periodo di osservazione	201 - 20

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo piccolo, for a e n r copra a con un a a v ente, se co patto

Acino t a a a, for a s e r c a, con buccia spessa e consistente n f e n s a e u n f o r e e n t e c o r a t a b u - n e r o

Vigorizia

Fertilità o bassa

Produttività buona e costante



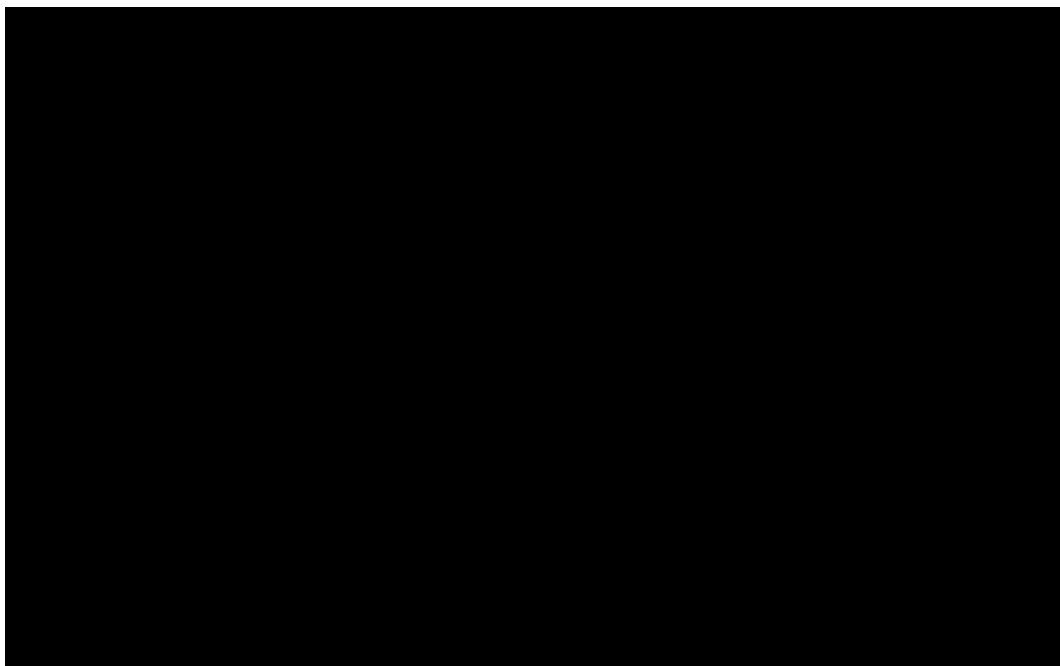
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germinazione	Medio – tardivo
Foritura	Medio
Invasatura	Medio
Maturazione	III° epoca

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,34
rendimento per cippetto (kg/ha)	5,30
numero grappoli/cippetto	42,7
peso medio grappolo (g)	124
peso medio acino (g)	1,6
peso medio potatura (kg/cippetto)	1,35
Indice di maturazione	3,9

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zucchero (°Brix)	20,6
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,22
	Acidità tartarica (g/l)	4,10
	Ac. Malica (g/l)	2,03
VINO	Alcol totale (g/l)	904
	ossigeno totale (g/l)	2.506
	Mantenimento in svinatura presso Azienda Agricola Innovazione Sviluppo s.r.l.	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, buona intensità. Al gusto non è troppo prurito, marcato sapore a aromatico, sapido, se sa sente astrinzione per buon contenuto polifenolico e antocianico. Al tatto un gradevole astringente. Alva ggo con buona viscosità che apporta struttura.