

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 17/05/2026, 03:02. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## **Origine**

Nelle colline di Conegliano (TV)

CONEGLIANO 1

I-ISV

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Susegana (TV), Spresiano (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

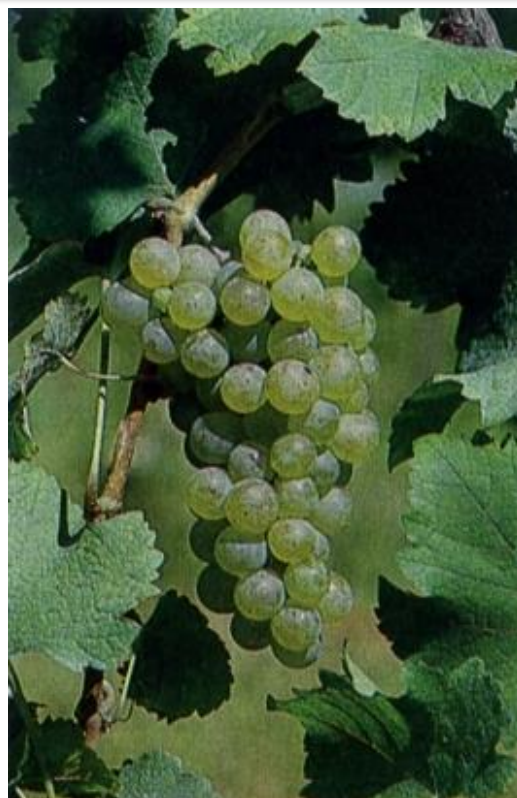
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante

<b>FASE</b>	<b>EPOCA</b>
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, alato, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	7,20
Numero grappoli/ceppo	65,5
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo dorato chiaro; profumo tenue, delicato; sapore asciutto, armonico ed equilibrato.