

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 13:28. CREA/SNCV ©2011-2023.



Cosuitore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Località Spessa, Capriva del Friuli (GO)

I-ISV-F 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1800 |
| Periodo di osservazione | 1983-1987 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Ottimo contenuto zuccherino dell'uva

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, corto, compatto, con peduncolo molto corto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|----------------------------------|------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,51 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,2 |
| Numero grappoli/ceppo | 65,6 |
| Peso medio grappolo (g) | 94,5 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,52 |
| | pH | 2,98 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; profumo tenue, aromatico, molto delicato, di buona persistenza che ricorda il peperone; sapore asciutto, elegante, con alcool e acidità in equilibrio.