

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 13:12. 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**

Capriva del Friuli (GO)

I-ISV-F 3

## **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

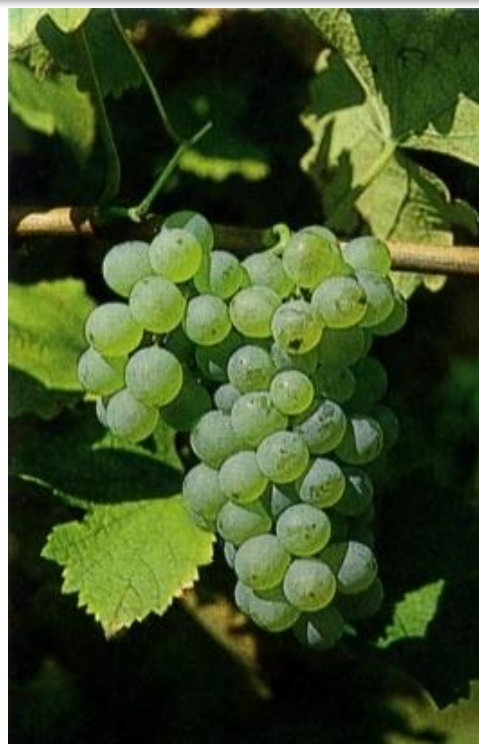
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Acino** di dimensione superiore
- ✓ Fertilità da media a inferiore
- ✓ Produttività leggermente inferiore

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo medio, cilindrico, compatto, spesso con un'ala pronunciata
- ✚ Acino medio-grosso, rotondeggiante



---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	6,8
Numero grappoli/ceppo	68,3
Peso medio grappolo (g)	99,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,66
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	9,5
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino tipico; profumo aromatico molto intenso e persistente che ricorda il peperone giallo ed il melone maturo; sapore asciutto, elegante, vellutato, di buona gradazione alcolica, equilibrato.