

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 19:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosutitutore

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-SV-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

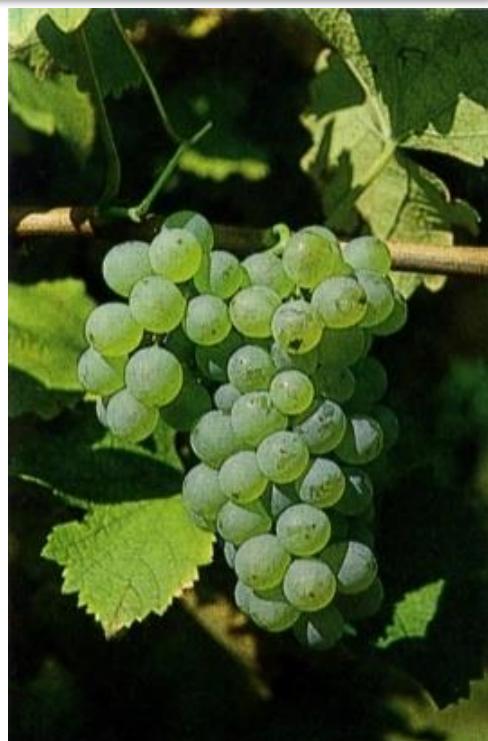
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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**

MOSTO	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.