## SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 15:15. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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)

### 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

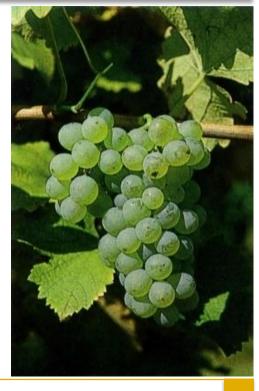
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
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
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	19,66
2	рН	3,4
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,5
Ĭ	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.

