

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 17/05/2026, 02:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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**5

## **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
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona

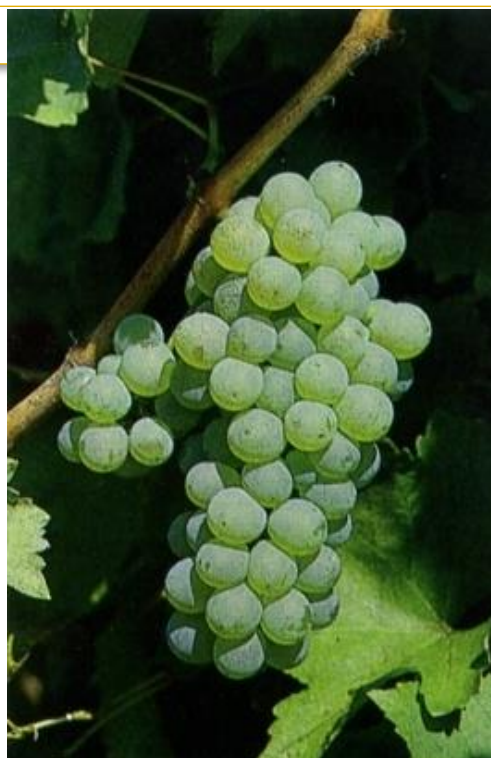
### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

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

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, compatto
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	7,4
Numero grappoli/ceppo	73,3
Peso medio grappolo (g)	100,9
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,21
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino; profumo delicato, molto fine e persistente che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana maturi; sapore asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.