

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 17/05/2026, 02:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Maiano (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 191

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori<sup>(\*)</sup>; più tollerante ai marciumi tardivi
- ✓ Fertilità molto alta
- ✓ Potenzialità produttiva media

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, con piccola ala
- ✚ Acino medio, sub-ovoidale

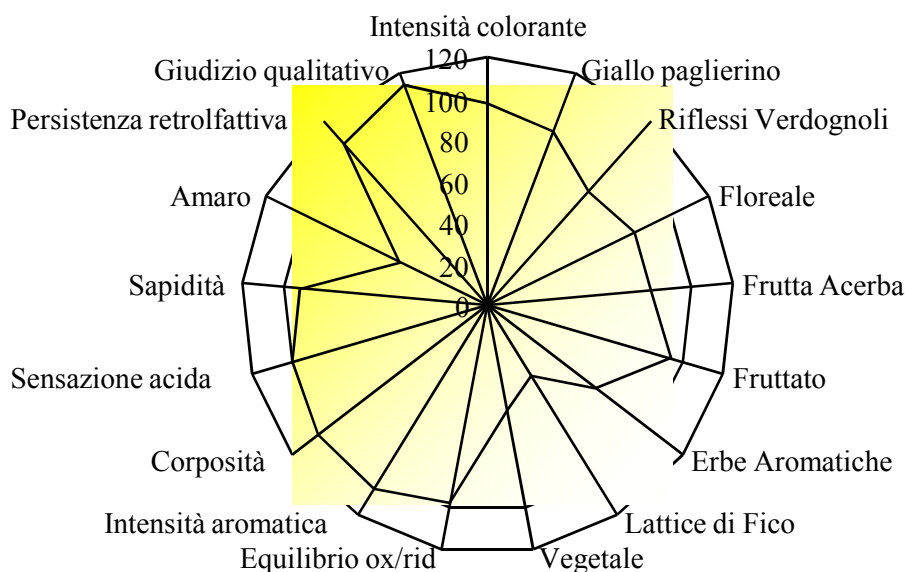


<sup>(\*)</sup> Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,96
Produzione per ceppo (Kg)	4,46
Numero grappoli/ceppo	31
Peso medio grappolo (g)	144
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	4,9

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	23,48
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,9
	Ac. Tartarico (g/l)	6,65
	Ac. Malico (g/l)	2,07

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

A livello aromatico prevalgono le sensazioni di frutta matura, come la banana e la pesca a pasta gialla, rilevanti sono anche le sensazioni floreali e di erba aromatiche che vanno a completare il bouquet. Alla degustazione risulta di buona acidità e sapidità, dotato di buona struttura e persistenza.

Per tutti questi motivi si può consigliare come biotipo base.