

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

S. Quirino (PN)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 193

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** più spargolo
- ✓ **Acino** di peso superiore (*)
- ✓ Fertilità superiore (*)
- ✓ Potenzialità produttiva media-mediobassa

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, tronco-piramidale, spargolo, alato
- ✚ Acino medio, sub-ovoidale

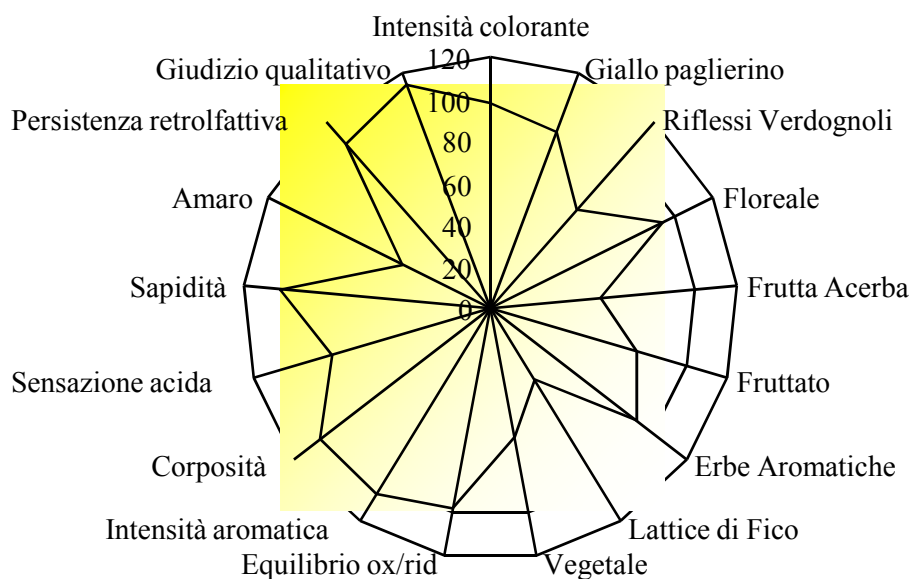


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,71 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,1 |
| Numero grappoli/ceppo | 27,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 156 |
| Peso medio acino (g) | 1,95 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 940 |
| Indice di Ravaz | 4,36 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,97 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,3 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,72 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,13 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato molto carico, note molto importanti di erbe aromatiche e di fiori, percettibili, inoltre, le sensazioni di frutta matura. Ottima la persistenza e la struttura accompagnate da un lungo finale; porta come sua caratteristica principale una ottima tipicità e piacevolezza.

Può essere consigliato come biotipo di base.