

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 06/07/2026, 21:10. 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 194

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** decisamente spargolo (*)

✓ Fertilità elevata (*)

✓ Potenzialità produttiva medio-bassa

| <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, tronco-piramidale, spargolo, alato
- ✚ Acino medio-grande, sub-ovoidale

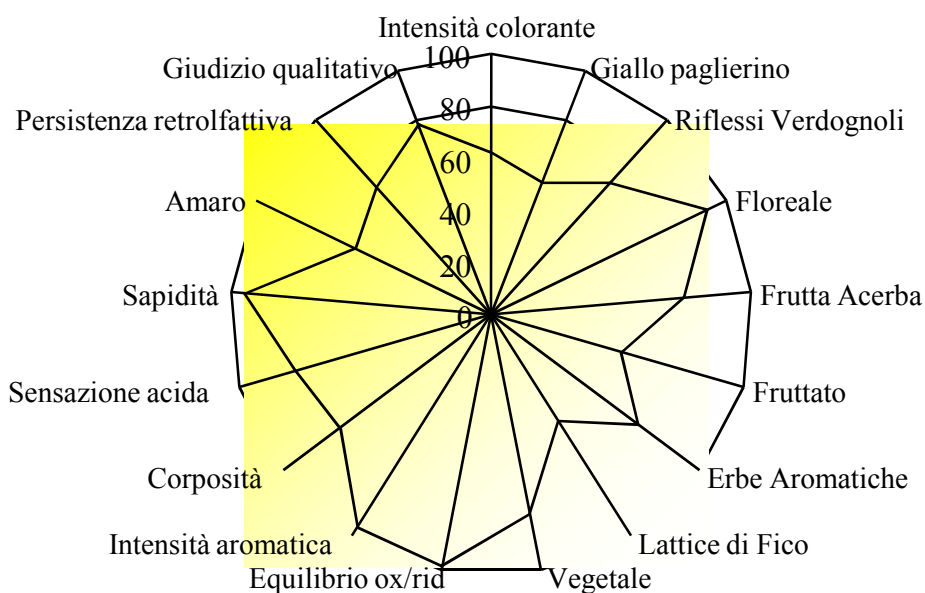


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,92 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,57 |
| Numero grappoli/ceppo | 30,1 |
| Peso medio grappolo (g) | 123 |
| Peso medio acino (g) | 1,92 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 950 |
| Indice di Ravaz | 3,76 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,71 |
| | pH | 3,09 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,87 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,20 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima complessità aromatica caratterizzato principalmente da note fruttate di pera matura ma anche di fiori. Non meno importanti sono le note di frutta acerba e di vegetale seco che caratterizzano questo vino. Alla degustazione il vino si presenta di media acidità e di buona sapidità. La struttura e la persistenza lo rendono di buona gradevolezza. Può essere considerato un biotipo complementare soprattutto per arricchire la componente olfattiva.