SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CRAVIT-ERSA FVG 194



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

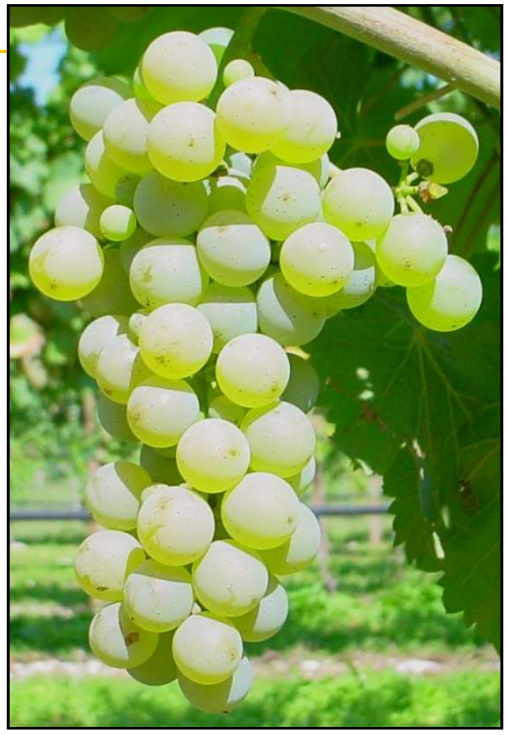
Origine
S. Quirino (PN)

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



Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Il Grappolo

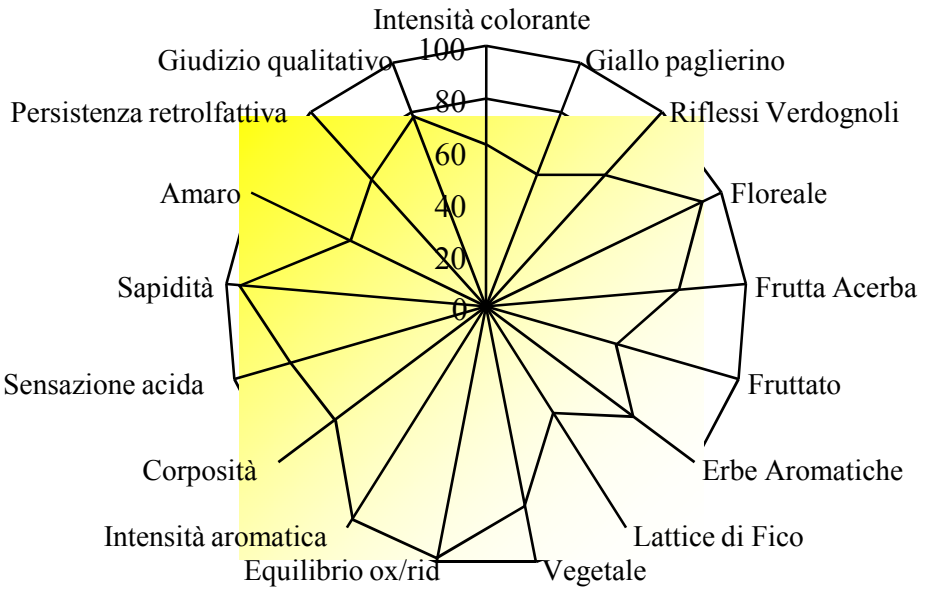
- Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, spargolo, alato
- Acino medio-grande , sub-ovoidale

(*) 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.