SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CRAVIT-ERSA FVG 195



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)

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 e più piccolo (*)
- ✓ **Acino** leggermente più grande (*)
- ✓ Potenzialità produttiva ridotta



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

Il Grappolo

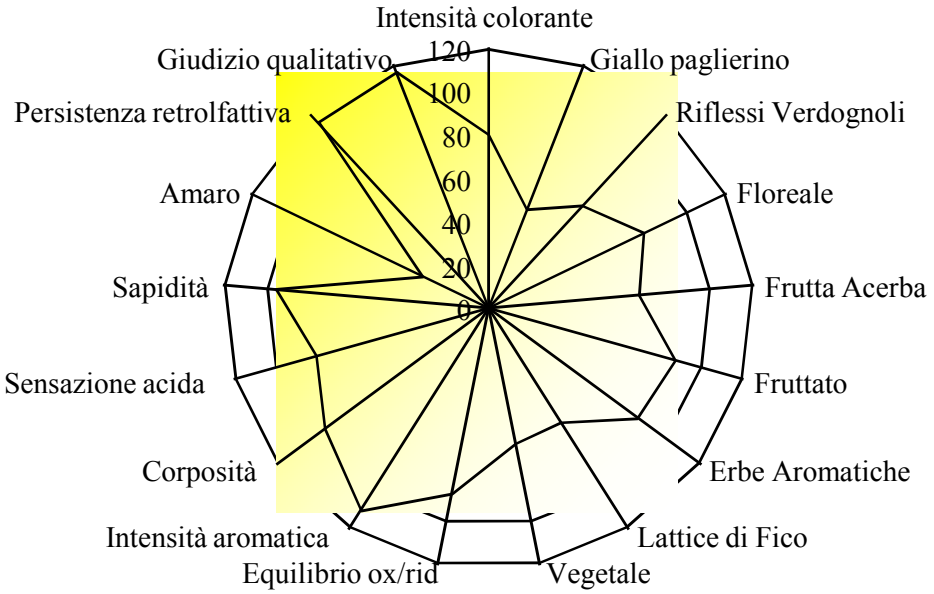
- Grappolo piccolo, cilindrico, talvolta con piccola ala
- Acino sub-rotondo

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	2,82
Numero grappoli/ceppo	25,6
Peso medio grappolo (g)	107
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	3,28

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,50
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	7,40
	Ac. Malico (g/l)	2,27

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che presenta una grande complessità ed intensità aromatica. Caratteristiche sono le note di frutta matura, alle quali si aggiungono note ben distinte di frutta acerba e di sensazioni minerali. Da non sottovalutare le interessanti note floreali e di erba aromatiche. Minore sono le sensazioni di vegetale fresco e di lattice di fico. Presenta in bocca una media acidità ed una buona sapidità; notevole anche la persistenza retrolfattiva. Nel complesso il vino si presenta molto gradevole.
Può essere considerato un biotipo miglioratore.