

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 08:42. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 195

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

| <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 piccolo, cilindrico, talvolta con piccola ala
- 🍇 Acino sub-rotondo

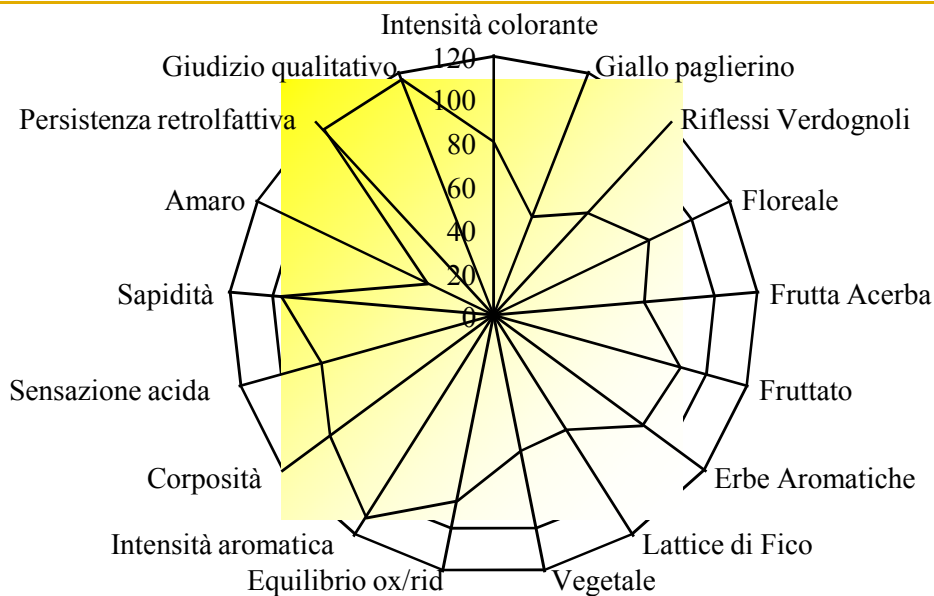


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

| 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.