

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 20/02/2026, 00:42. 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

Maiano (UD)

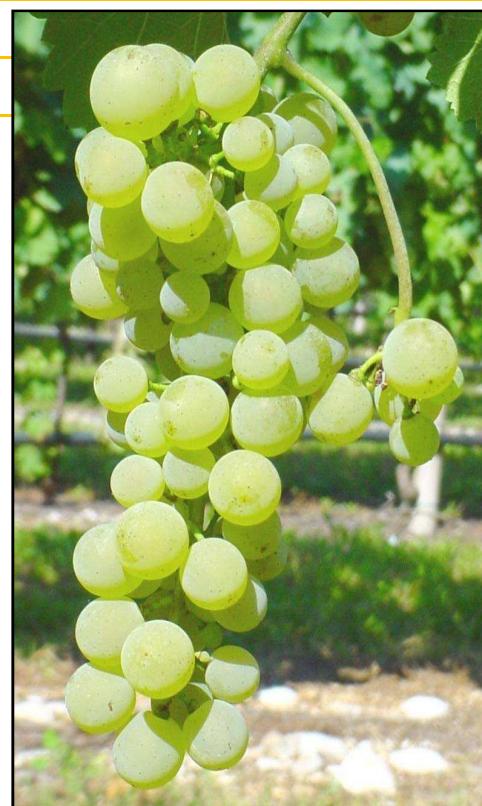
I-CRAVIT-ERSA
FVG 195

CAMPO DI OMOLGAZIONE 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

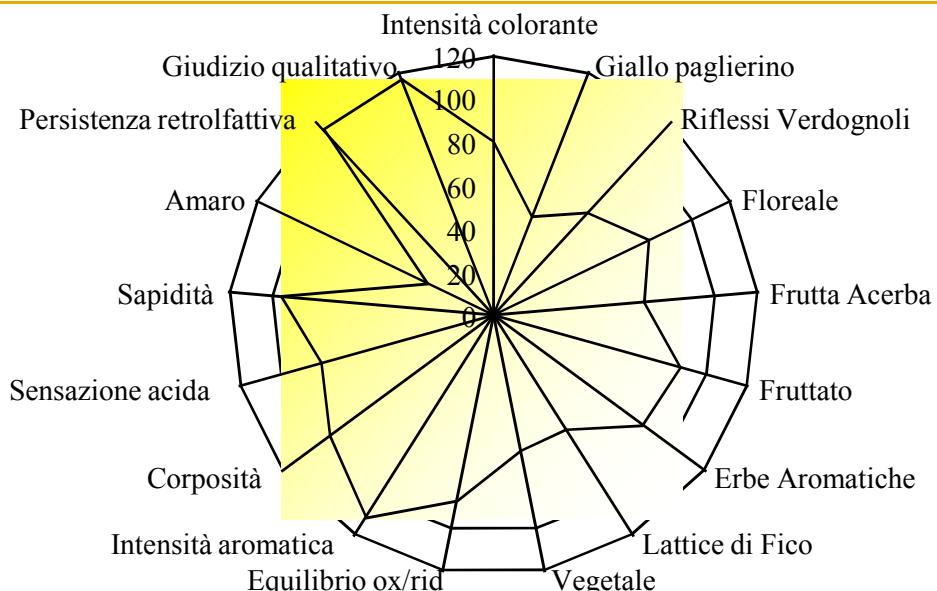
PARAMETRI ENOCHIMICI

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 retrolattiva. Nel complesso il vino si presenta molto gradevole.

Può essere considerato un biotipo miglioratore.