

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 13:10. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></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

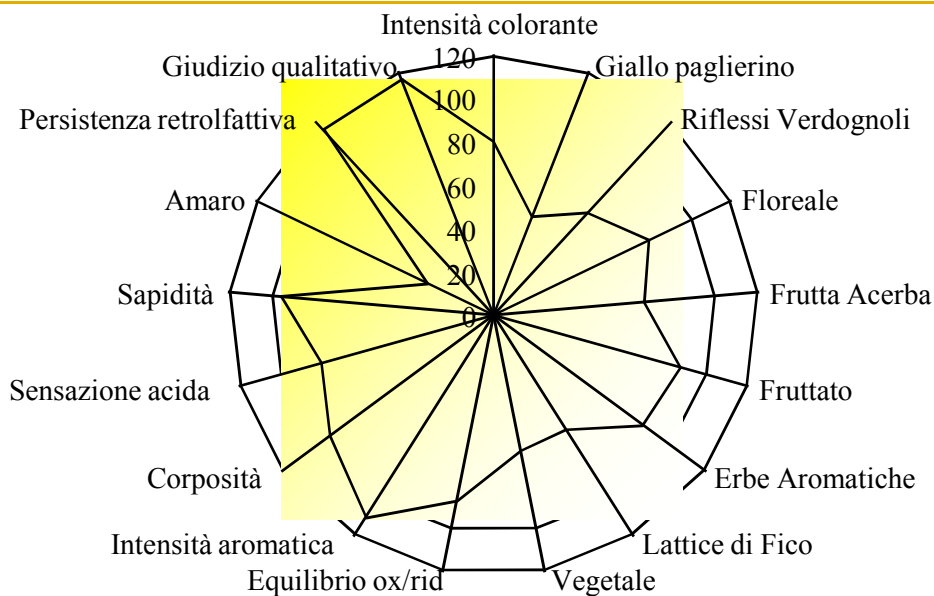


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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 retrofattiva. Nel complesso il vino si presenta molto gradevole. Può essere considerato un biotipo miglioratore.