

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 19:51. 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 196

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 di dimensione superiore (*)
- ✓ Acino più piccolo; calibro decisamente inferiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo alto
- ✓ Sensibilità ai marciumi media

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, alato, semicompatto
- ✿ Acino piccolo, sub-rotondo



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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

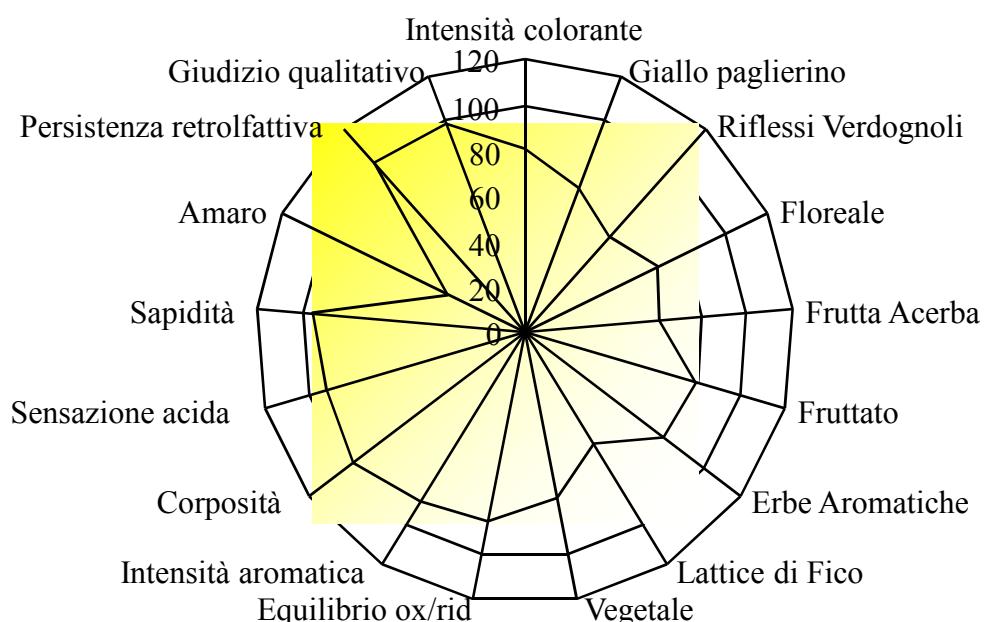
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	5,1
Numero grappoli/ceppo	26,3
Peso medio grappolo (g)	194
Peso medio acino (g)	1,57
Peso legno potatura (g/ceppo)	1050
Indice di Ravaz	4,86

PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

Zuccheri (° Brix)	21,01
pH	3,20
Acidità totale (g/l)	7,3
Ac. Tartarico (g/l)	6,00
Ac. Malico (g/l)	2,33

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta una buona intensità e complessità aromatiche; è caratterizzato da note che alternano la frutta matura e le erbe aromatiche con sensazioni più delicate di fiori ed agrumi. Molto meno percettibili sono le sensazioni di lattice di fico e di vegetale fresco. In bocca regala sensazioni di acidità e sapidità molto intense ed equilibrate che rafforzano la struttura del vino. Può essere consigliato come biotipo complementare per aumentare la media produttiva mantenendo un buon standard enologico.