SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-CRAVIT-ERSA FVG 196



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** 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

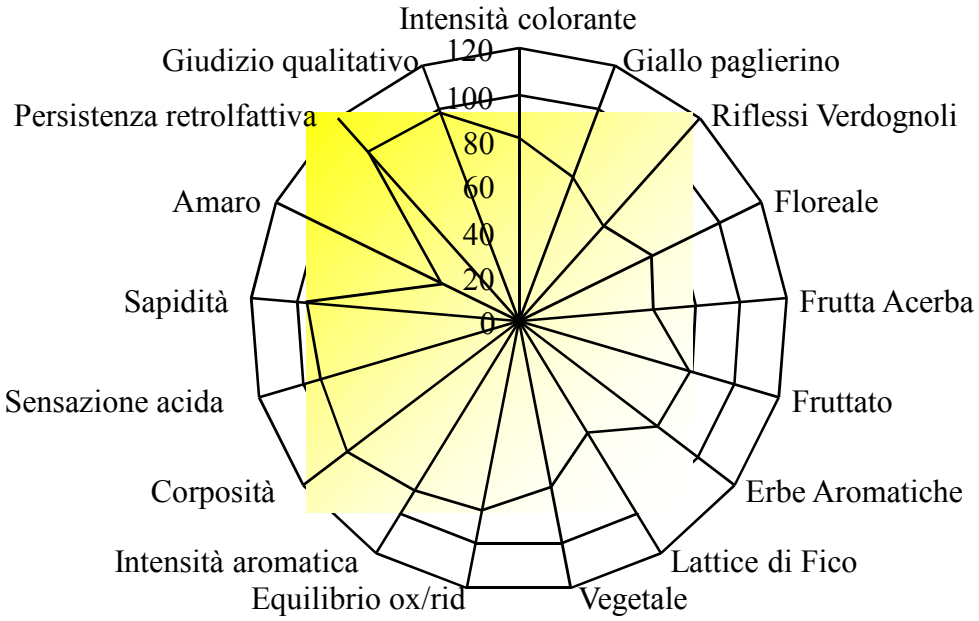
- Grappolo medio-grande, cilindrico, alato, semicompatto
- Acino piccolo, sub-rotondo

(*) 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
MOSTO	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 aromatica; 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.