

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 29/12/2025, 19:54. 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 198

## 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 peso medio decisamente superiore (\*)
- ✓ Fertilità decisamente superiore (\*)
- ✓ Potenziale produttivo alto
- ✓ Discreta tolleranza ai marciumi tardivi del grappolo

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, tronco-piramidale, semicompatto
- Acino medio, sub-ovoidale

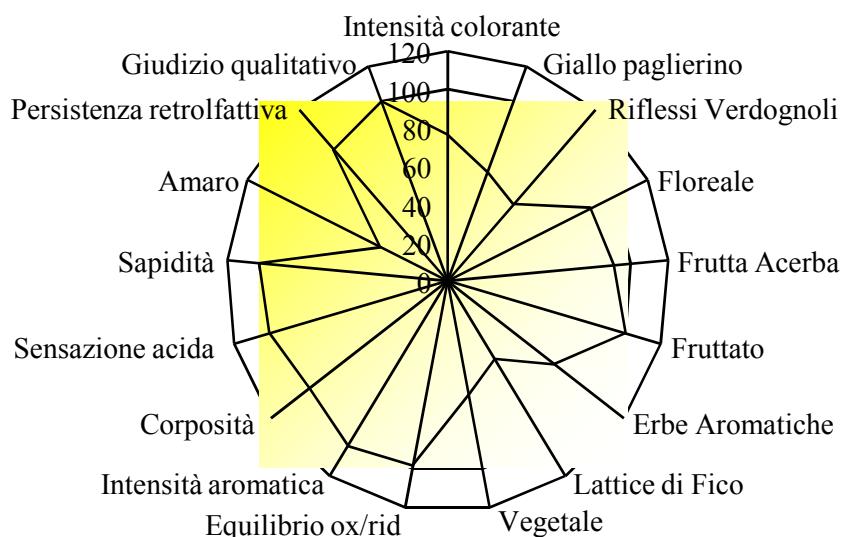


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,92
Produzione per ceppo (Kg)	5,72
Numero grappoli/ceppo	30,5
Peso medio grappolo (g)	187
Peso medio acino (g)	1,86
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	5,9

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri ( $^{\circ}$ Brix)	22,72
pH	3,23
Acidità totale (g/l)	7,8
Ac. Tartarico (g/l)	6,53
Ac. Malico (g/l)	2,59

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di ottima complessità aromatica, molto intenso all'olfatto regala subito sensazione di frutta matura, abbinata ad una bella nota floreale. Importante da rilevare e l'intensa mineralità che viene percepita. In bocca è fresco, saporito e ben strutturato; regala anche un bel finale di bocca che persiste a lungo nel tempo. Nel complesso, il vino, fornisce un'ottima gradevolezza.

Si può considerare come biotipo di base ed inoltre mantiene degli ottimi standard enologici.