

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 11/12/2023, 13:43. 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 199

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 compattezza leggermente inferiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo medio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, da semispargolo a semicompatto, alato
- 🍇 Acino medio, sub-ovoidale

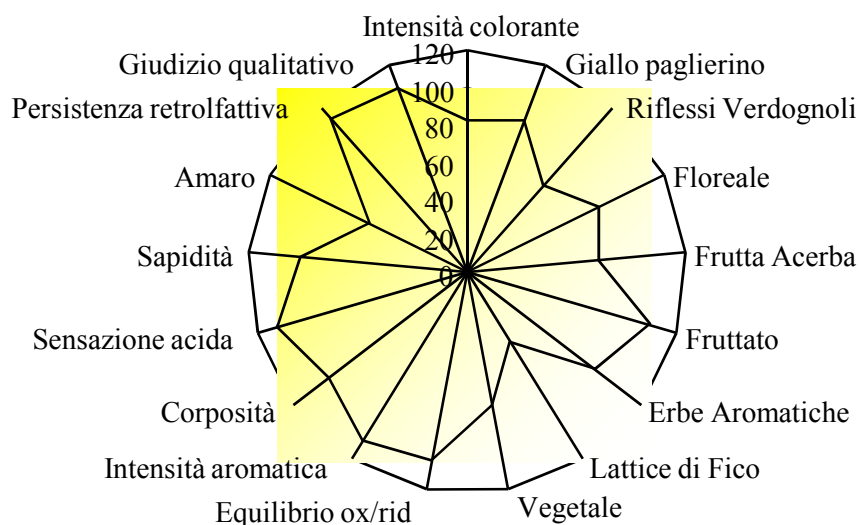


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	28,9
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	1010
Indice di Ravaz	4,65

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,08
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,66
	Ac. Malico (g/l)	2,31

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona complessità aromatica, caratterizzato dalla prevalenza di sentori di frutta matura. Il bouquet è completato da note di erbe aromatiche e floreali che rendono il vino complesso a livello olfattivo. In bocca l'acidità è molto importante così come anche la nota sapida. Presenta anche un buon corpo e la percezione retrolfattiva è molto lunga. Può essere consigliato come biotipo base.