SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
ENOTRIA S.S.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

Origine
Azienda Bonotto di Tezze di Piave (TV).

I-Enotria 565

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria S.S., Comune di Vedelago (TV)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	CRAVIT-ERSAFVG196
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Marciumi in maturazione Sensibilità molto ridotta
- ✓ Produttività 9,64 t/ha (rispetto alle 13,38 t/ha del testimone)
- ✓ Spargolicità Maggiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	I decade di Settembre



IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo, cilindrico, spargolo, talvolta con una piccola ala.

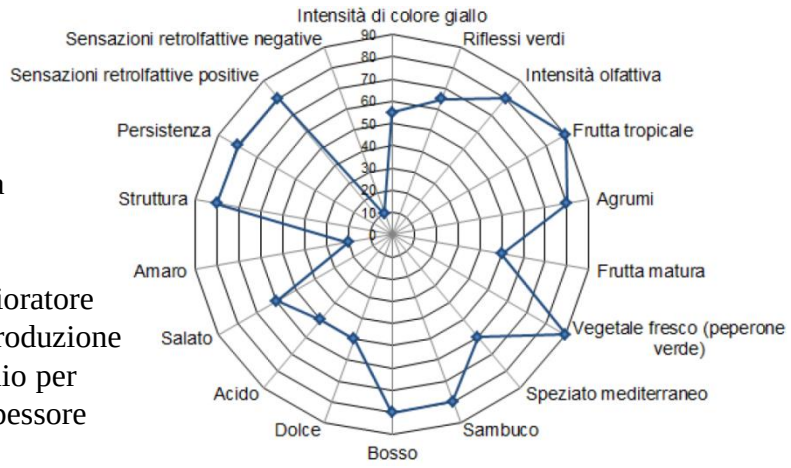
Acino sub-rotondo di calibro leggermente superiore al clone di riferimento.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,71
Produzione per ceppo (Kg)	2,24
Numero grappoli (n°/ceppo)	20,9
Peso medio grappolo (g)	107
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	2,52

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	220,5
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	5,8
	Alcol totale (% vol.)	13,3
	Estratto netto (g/l)	33,3
	Acido tartarico (g/l)	4,3
	Acido malico (g/l)	3,5
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	171,0
	APA (mg/l)	341,0
VINO (**)	Alcol totale (% vol.)	13,55
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,6
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Acidità volatile (g/l)	0,12
	pH	3,38
	Estratto netto (g/l)	21,3
	Glicerina (g/l)	8,93

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo paglierino e con un' importante e complessa intensità olfattiva. Predominano profumi di peperone verde, frutta tropicale e agrumi, arricchiti dall'inconfondibile impronta di bosso e sambuco. Ben equilibrato e molto gradevole.
Si distingue per le note piraziniche e tioliche accompagnata ad una ottima struttura e persistenza che nel complesso gli conferiscono una elevata tipicità e personalità.
Per queste sue caratteristiche può considerarsi un clone miglioratore indicato sia come base per la produzione di vini da evoluzione sia in taglio per conferire tipicità aromatica e spessore degustativo.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2016/2017