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
l'Azienda Bonotto Antonio,Tezze di Piave.

I-Enotria 676

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria S.S., Comune Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	ISV-F5
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

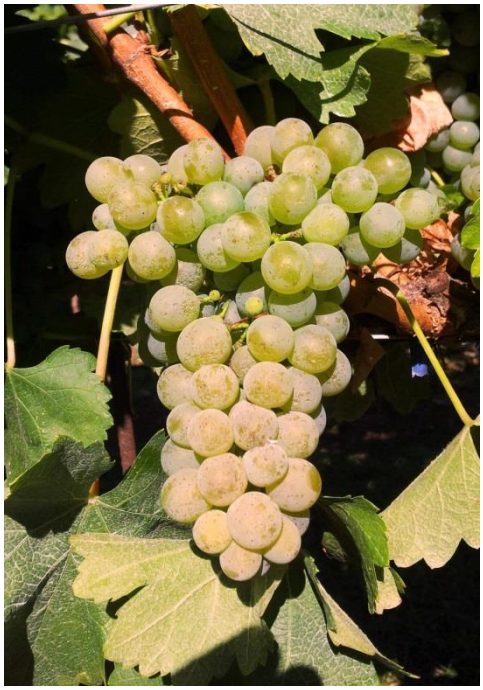
✓ Marciumi	Discreta tolleranza, comunque minore sensibilità rispetto al testimone
✓ Fertilità	Superiore al clone di riferimento
✓ Produttività	18,15 t/ha (rispetto alle 13,29 t/ha del testimone)

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

IL GRAPPOLO

Grappolo medio, tronco-piramidale, semicompatto.

Acino di calibro medio sub ovoidale.



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	4,22
Numero grappoli (n°/ceppo)	23,2
Peso medio grappolo (g)	182
Peso medio acino (g)	1,86
Peso legno potatura (g/ceppo)	1060
Indice di Ravaz	3,98

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	205,0
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Alcol totale (% vol.)	12,4
	Estratto netto (g/l)	27,7
	Acido tartarico (g/l)	4,1
	Acido malico (g/l)	3,6
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	182,0
	APA (mg/l)	269,0
VINO (**)	Alcol totale (% vol.)	13,9
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,7
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Acidità volatile (g/l)	0,2
	pH	3,4
	Estratto netto (g/l)	20,4
	Glicerina (g/l)	8,2

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo paglierino e con una elegante e complessa intensità olfattiva. Predominano profumi di frutta tropicale e agrumi, arricchite da un contorno di peperone verde, bosso e speziato. Ottima struttura, equilibrato e rotondo.

Si distingue per possedere un corredo aromatico complesso ed intenso associato ad una buona struttura e persistenza gradevole che nel complesso gli conferiscono un' ottima piacevolezza. Per queste sue caratteristiche può considerarsi come clone molto versatile sia per incrementare il livello produttivo in un vigneto policlonale che come base per la produzione di ottimi vini giovani o di media evoluzione.



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