

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 17:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosutitore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Az. LIVIO FELLUGA – MANZANO - UDINE

I-VCR 78

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Az. Sper. VivaiCoop.Rauscedo-Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento | GUYOT |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1 X 3 m ; 3333 ceppi / ha |
| Periodo di osservazione | 2012-2014 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo Sensibilità molto ridotta ai marciumi in maturazione spargolo

Acino a buccia consistente con peso superiore alla media

Vigoria contenuta

Fertilità superiore alla media

Produttività media-medio-bassa

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo piccolo cilindrico, spargolo, talvolta con una piccola ala
- ▣ Acino oblungo di calibro superiore alla media g.1,94



SAUVIGNON VCR 78

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|-----------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiatura | III decade di Luglio |
| Maturazione | I decade di Settembre |

**SUSCETTIBILITÀ 'MALATTIE
CRITTOGAMICHE (%)'**

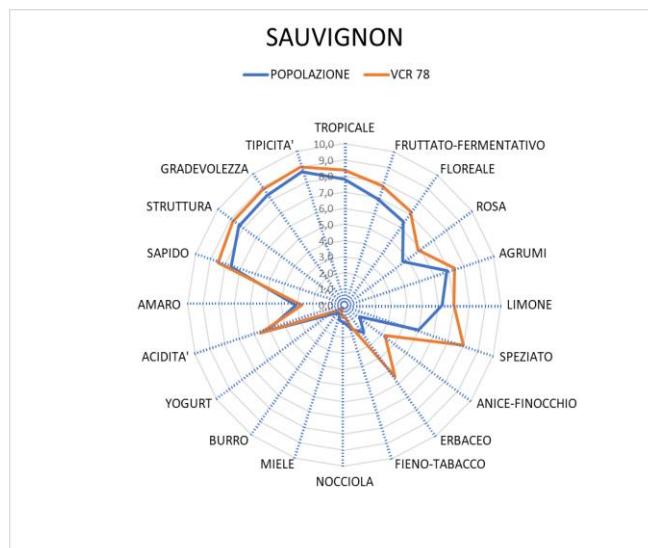
| |
|-------------|
| Botrite 98% |
| Oidio 96% |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,72 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,44 |
| Numero grappoli/ceppo | 17,18 |
| Peso medio grappolo (g) | 132 |
| Peso medio acino (g) | 1,94 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 327 |
| Indice di Ravaz | 7,46 |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---------------------------------|--------------|
| Zuccheri (° Brix) | 22,40 |
| pH | 3,44 |
| Acidità totale (g/l) | 6,27 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 5,68 |
| Ac. Malico (g/l) | 1,72 |

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2014-2015



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e con una importante intensità e complessità olfattiva. I profumi delicati floreali e di frutta tropicale vengono sovrastati dalle note piraziniche e tioliche che caratterizzano questo biotipo. In bocca si denota un ottima struttura sorretta da una buona freschezza e mineralità, che rendono il retrogusto lungo e persistente. Per queste sue caratteristiche il clone è indicato per l'ottenimento di vini importanti da evoluzione, può essere indicato come migliorativo per conferire tipicità aromatica e spessore degustativo.