SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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

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

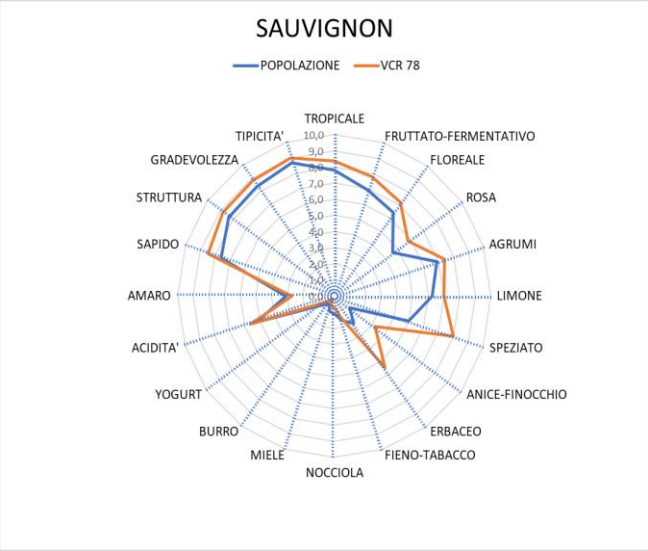
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 98%	
Oidio 96%	

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*
MOSTO	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.