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. Agr. PONTONI FLAVIO – BUTTRIO - UDINE

I-VCR 186

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	Spargolo, particolarmente resistente ai marciumi, si addice all'appassimento
Acino	a buccia consistente con peso inferiore alla media
Vigoria	contenuta
Fertilità	superiore alla media
Produttività	media o media bassa



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo cilindrico, spargolo, talvolta con ala importante
- Acino medio-piccolo a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di calibro inferiore alla media g.1,78

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

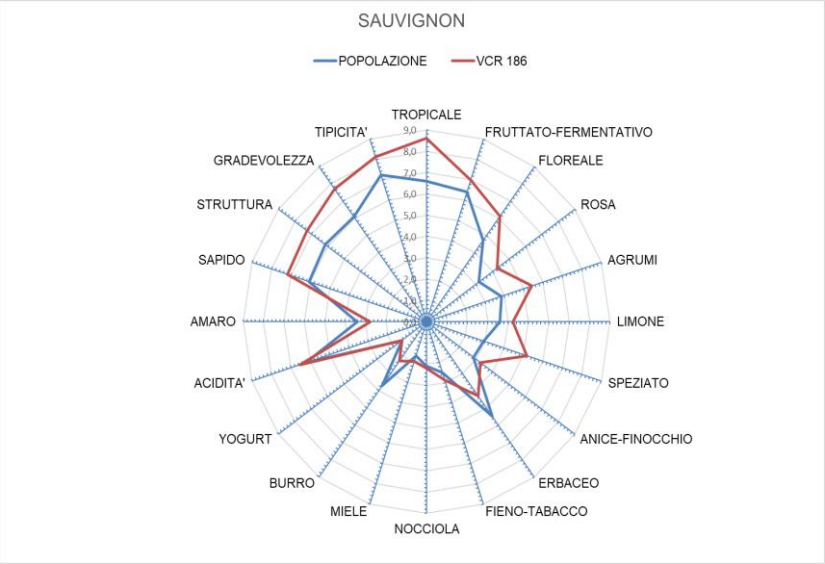
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 95,33%	
Oidio 97,33%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	2,81
Numero grappoli/ceppo	16,4
Peso medio grappolo (g)	1,65
Peso medio acino (g)	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo)	327
Indice di Ravaz	8,45

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,1
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,26
	Ac. Malico (g/l)	1,56

ANALISI SENSORIALE

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



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati di ribes nero, bosso, frutto della passione. In bocca si denota una buona sapidità sostenuta da una notevole struttura pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono nel retrogusto le sensazioni minerali. Il suo profilo aromatico è molto complesso, equilibrato ed elegante, si presta all'ottenimento di vini importanti che possono reggere anche la maturazione in legno, questo biotipo si presta anche all'appassimento per ottenere dei vini della tipologia sauternes.