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. LA TUNELLA – PREMARIACCO - UDINE

I-VCR 237

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

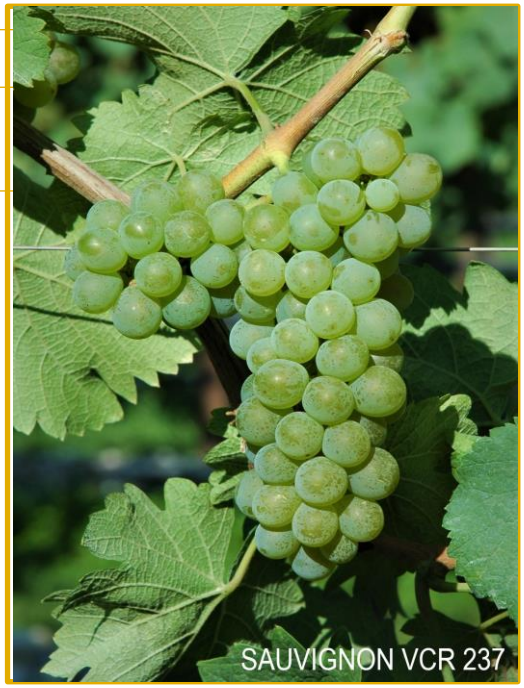
Grappolo Di dimensioni importanti a forma tronco piramidale leggermente allungato, a volte presenta due piccole ali.

Acino medio piccolo a forma sferoidale con buccia spessa e ricca di pruina

Vigoria superiore alla media

Fertilità superiore alla media

Produttività superiore alla media



IL GRAPPOLO

- Grappolo grande a forma tronco piramidale allungato, spargolo, talvolta con due piccole ali
- Acino medio-grande a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di calibro superiore alla media g.1,96

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

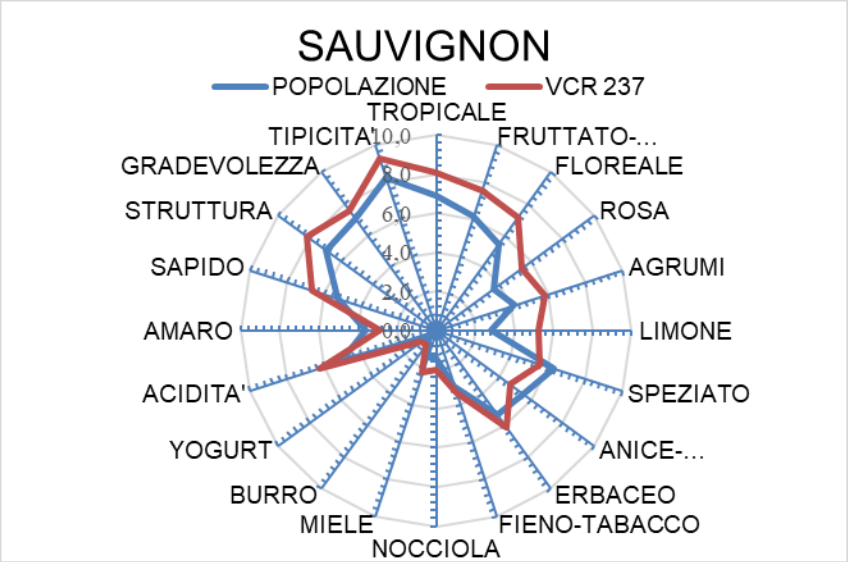
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 96,13%	
Oidio 98,63%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,90
Produzione per ceppo (Kg)	3,04
Numero grappoli/ceppo	17,07
Peso medio grappolo (g)	1,78
Peso medio acino (g)	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo)	366
Indice di Ravaz	8,30

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,80
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,73
	Ac. Malico (g/l)	1,43

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 verdognoli. Al naso predominano i sentori di frutta tropicale e agrumi caratterizzati da note di frutta matura che richiamano il frutto della passione e il ribes nero. In bocca si denota il buono equilibrio tra struttura e sapidità, lunghe e persistenti sono le sensazioni minerali che nel complesso gli conferiscono un'ottima piacevolezza. Il suo profilo aromatico è molto complesso, equilibrato ed elegante. Per queste sue caratteristiche il clone si presta a incrementare il livello produttivo di un vigneto policlonale per ottenere degli ottimi vini giovani freschi e profumati o di media evoluzione molto tipici.