

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 17:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



**Cosututore**

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

### Origine

Az. Agr. Conte Maniago D'Attimis – BUTTRIO - UDINE

I-VCR 381

## 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	2015-2017

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** Di medie dimensioni a forma tronco piramidale, leggermente allungato, semispargololo

**Acino** medio-grande a forma sferoidale con pedicello allungato a cuticola spessa e ricca di pruina amaturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.

Vigoria contenuta

Fertilità superiore alla media varietale

Produttività superiore alla media varietale

## IL GRAPPOLO

- Grappolo di medie dimensioni a forma tronco piramidale, semi-spargolo.
- Acino medio-grande a forma sferoidale con pedicello allungato a buccia spessa e pruinosa. g.1,83
- 



SAUVIGNON VCR 381

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	II decade di Settembre

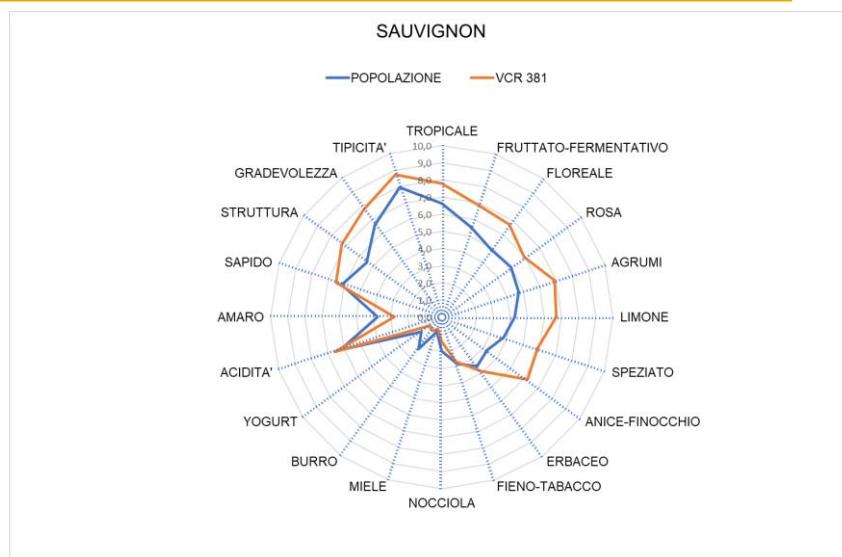
<b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite 97,84%	
Oidio 98,76%	

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	2,78
Numero grappoli/ceppo	15,23
Peso medio grappolo (g)	182,52
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	374
Indice di Ravaz	7,90

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (° Brix)	21,4
pH	3,35
Acidità totale (g/l)	6,93
Ac. Tartarico (g/l)	6,09
Ac. Malico (g/l)	2,39

## ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2017-2018



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si percepisce la complessità aromatica dove i sentori di frutta matura che richiamano il frutto della passione e il ribes nero si mescolano piacevolmente ai sentori floreali che richiamano gli agrumi. In bocca si percepisce il buon equilibrio tra struttura e sapidità, lunghe e persistenti sono le sensazioni di frutta matura e nel retrogusto si denota la mineralità. Il suo profilo aromatico è molto complesso, equilibrato ed elegante, si presta all'ottenimento di vini importanti atti anche all'invecchiamento potendo sostenere anche periodi in botti di legno.