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. 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
-

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

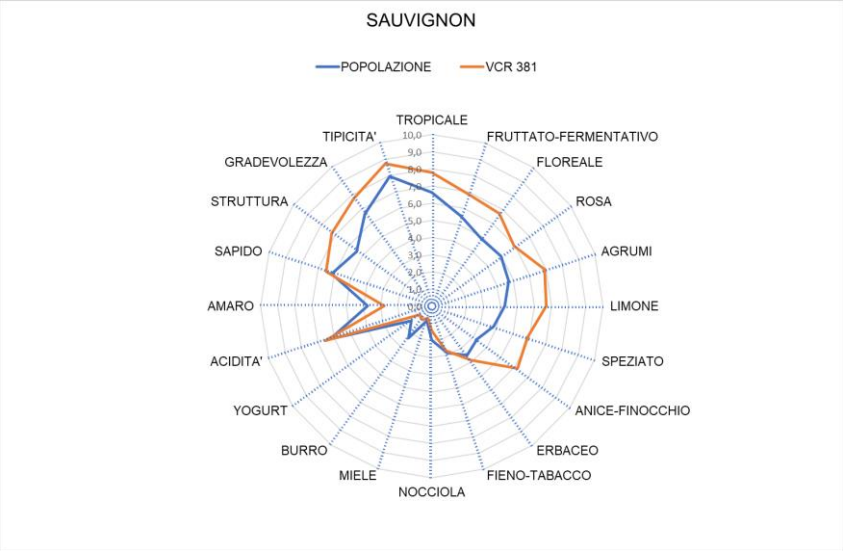
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 97,84%	
Oidio 98,76%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.