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. Villa Petrussa - PREPOTTO - UDINE

I-VCR 451

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 Sensibilità ridotta ai marciumi in maturazione semi-spargolo

Acino a buccia consistente con peso superiore alla media

Vigoria contenuta

Fertilità superiore alla media

Produttività media o medio-alta



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande tronco piramidale, semi spargolo, talvolta con una piccola ala
- Acino sub rotondo a buccia consistente di calibro superiore alla media g.1,92

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

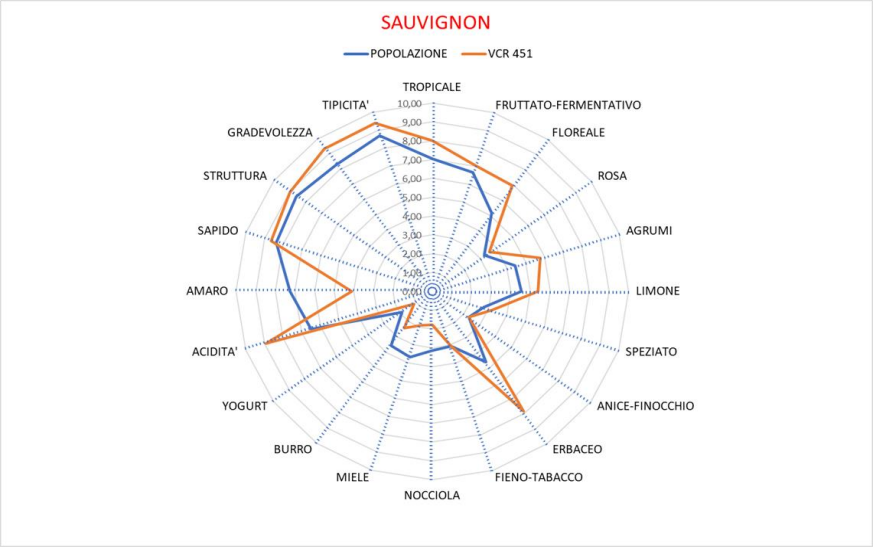
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 97%	
Oidio 97,33%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	2,78
Numero grappoli/ceppo	17,63
Peso medio grappolo (g)	157,73
Peso medio acino (g)	1,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	352
Indice di Ravaz	7,,89

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,40
	pH	3,47
	Acidità totale (g/l)	6,37
	Ac. Tartarico (g/l)	5,68
	Ac. Malico (g/l)	1,71

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2016-2017



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e con una importante intensità e complessità olfattiva. Al naso predominano i sentori “verdi” caratterizzati da spinte note vegetali che richiamano la foglia di pomodoro e la salvia. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni minerali. Il suo profilo aromatico complesso è equilibrato ed elegante, si presta all’ottenimento di vini importanti che possono reggere anche il contatto con il legno. Per queste sue caratteristiche il clone è indicato per l’ottenimento di vini da evoluzione longevi e può essere consigliato come migliorativo per fornire eleganza aromatica ed armonia, aumentando lo spessore degustativo.