

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 17/05/2026, 03:02. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuttore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Az. Agr. Villa Petrusa - 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



| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i>    |
|-------------------------------|------------------------|
| Germogliamento                | II decade di Aprile    |
| Fioritura                     | I decade di Giugno     |
| Invaiatura                    | I decade di Agosto     |
| Maturazione                   | II decade di Settembre |

***SUSCETTIBILITA' MALATTIE  
CRITTOGAMICHE (%)***      ***CLONE***

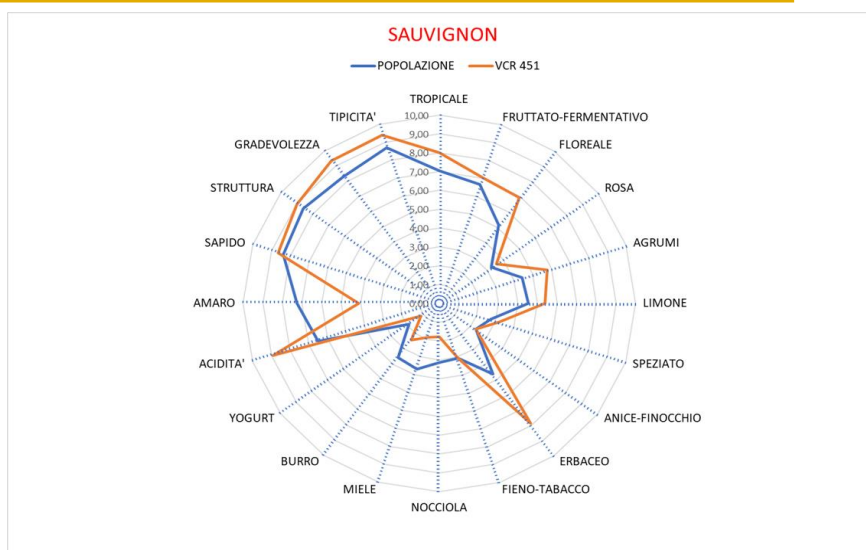
|         |        |
|---------|--------|
| Botrite | 97%    |
| Oidio   | 97,33% |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| 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                |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | 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.