

SAUVIGNON B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Località Spessa, Capriva del Friuli (GO)

I-ISV-F 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più piccolo
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Ottimo contenuto zuccherino dell'uva

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, corto, compatto, con peduncolo molto corto
- ✳ Acino medio, rotondeggiante



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE (%)</i>	

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	

Fertilità potenziale delle gemme	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	6,2
Numero grappoli/ceppo	65,6
Peso medio grappolo (g)	94,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
<i>ENOCHIMICI</i>	

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,52
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	8,7
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico; profumo tenue, aromatico, molto delicato, di buona persistenza che ricorda il peperone; sapore asciutto, elegante, con alcool e acidità in equilibrio.