

SAUVIGNON B.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Maiano (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 190

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di ridotte dimensioni ed elevata spargolarità (*)

✓ Potenzialità produttiva bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo da medio piccolo a piccolo, spargolo, talvolta con piccola ala
- ✿ Acino sub-rotondo, di medie dimensioni

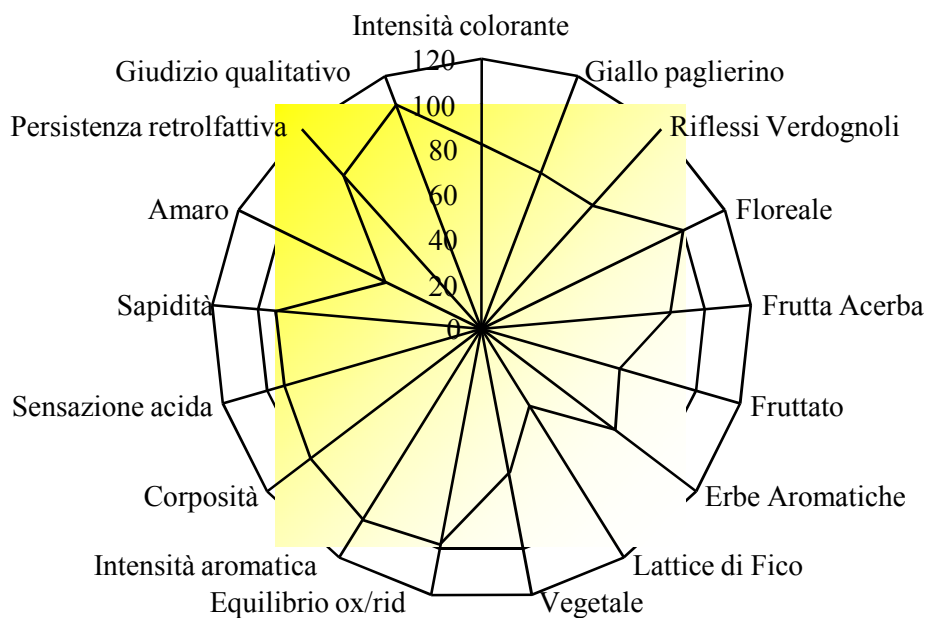


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	3,31
Numero grappoli/ceppo	26,7
Peso medio grappolo (g)	124
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	3,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,84
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	7,05
	Ac. Malico (g/l)	2,28

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

All'olfatto esprime un bouquet complesso e di media intensità con note predominanti di erba aromatiche, fiori bianchi e gialli, agrumi. Buona anche la sensazione acida accompagnata da un'altrettanta sapidità. Nel complesso può essere considerato come un vino di qualità fine.

Si può consigliare come biotipo complementare per fornire eleganza aromatica ed armonia gustativa.