

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

S. Quirino (PN)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 194

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** decisamente spargolo (*)
- ✓ Fertilità elevata (*)
- ✓ Potenzialità produttiva medio-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 medio-piccolo, tronco-piramidale, spargolo, alato
- 🍇 Acino medio-grande, sub-ovoidale

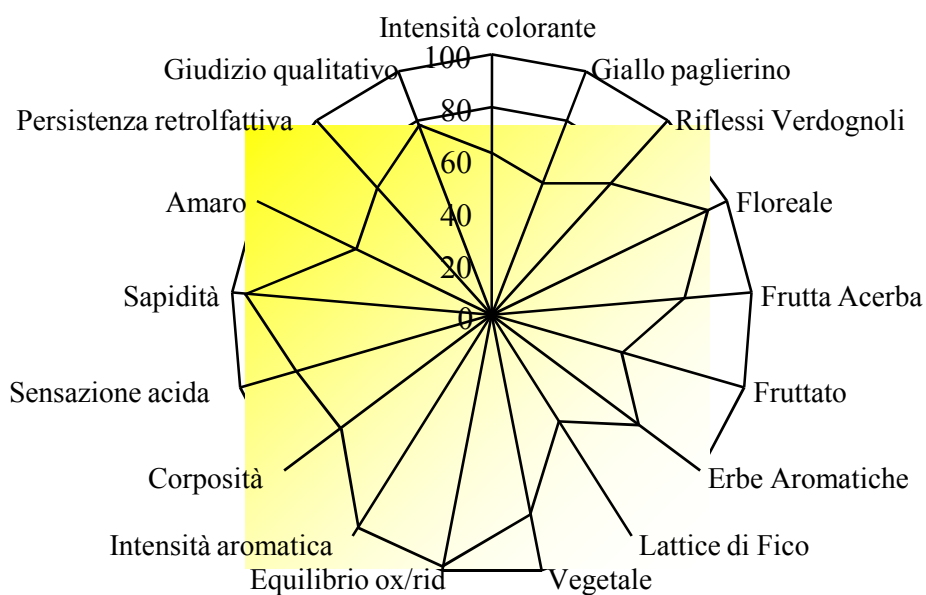


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,92
Produzione per ceppo (Kg)	3,57
Numero grappoli/ceppo	30,1
Peso medio grappolo (g)	123
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,76

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,71
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	9,7
	Ac. Tartarico (g/l)	7,87
	Ac. Malico (g/l)	3,20

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di ottima complessità aromatica caratterizzato principalmente da note fruttate di pera matura ma anche di fiori. Non meno importanti sono le note di frutta acerba e di vegetale seco che caratterizzano questo vino. Alla degustazione il vino si presenta di media acidità e di buona sapidità. La struttura e la persistenza lo rendono di buona gradevolezza. Può essere considerato un biotipo complementare soprattutto per arricchire la componente olfattiva.