

SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 14:42. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Nelle colline di Conegliano (TV)

**I-ISV
CONEGLIANO 1**

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Susegana (TV), Spresiano (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1983-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, cilindrico, alato, mediamente compatto
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	7,20
Numero grappoli/ceppo	65,5
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Fertilità potenziale delle gemme	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	7,20
Numero grappoli/ceppo	65,5
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,15
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,70
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato chiaro; profumo tenue, delicato; sapore asciutto, armonico ed equilibrato.