

# SAUVIGNON B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 17:04. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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 199

## 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 compattezza leggermente inferiore (\*)

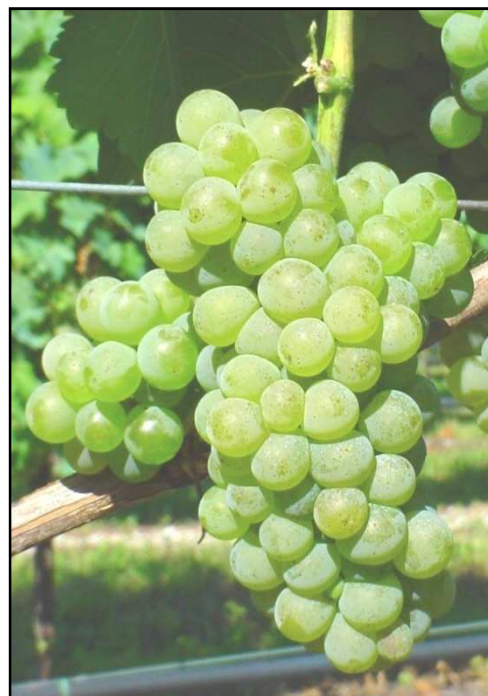
✓ Potenziale produttivo medio

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

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio, da semispargolo a semicompatto, alato

🍇 Acino medio, sub-ovoidale

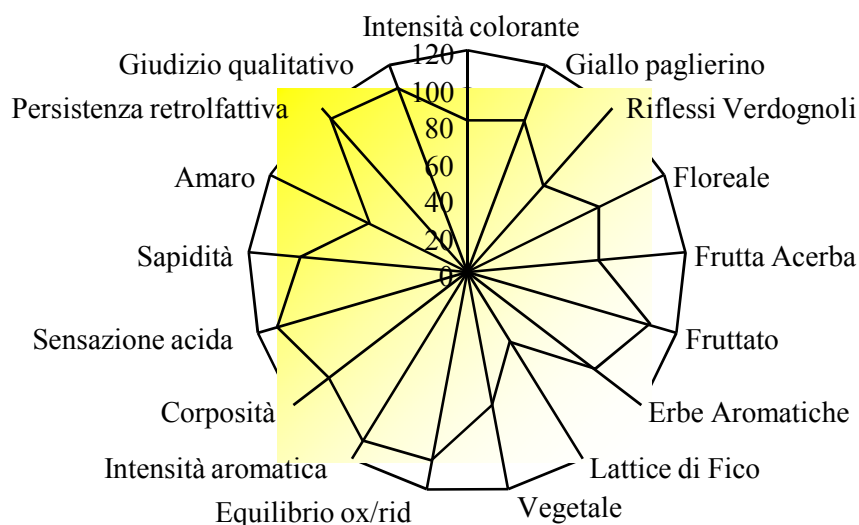


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,63         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 4,7          |
| Numero grappoli/ceppo                 | 28,9         |
| Peso medio grappolo (g)               | 165          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,85         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 1010         |
| Indice di Ravaz                       | 4,65         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 22,08        |
|              | pH                              | 3,26         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 7,8          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,66         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 2,31         |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona complessità aromatica, caratterizzato dalla prevalenza di sentori di frutta matura. Il bouquet è completato da note di erbe aromatiche e floreali che rendono il vino complesso a livello olfattivo. In bocca l'acidità è molto importante così come anche la nota sapida. Presenta anche un buon corpo e la percezione retrolfattiva è molto lunga. Può essere consigliato come biotipo base.