

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 196

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD) |
| Forma di allevamento | Contropalliera 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 dimensione superiore (*)
- ✓ **Acino** più piccolo; calibro decisamente inferiore (*)
- ✓ Potenziale produttivo alto
- ✓ Sensibilità ai marciumi media

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, alato, semicompatto
- ✿ Acino piccolo, sub-rotondo

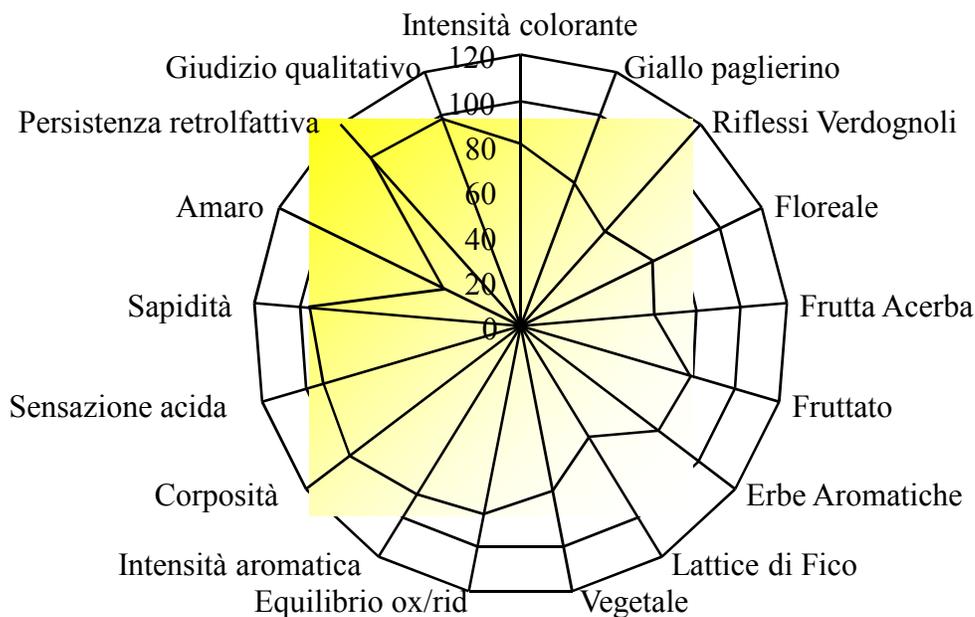


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,64 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,1 |
| Numero grappoli/ceppo | 26,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 194 |
| Peso medio acino (g) | 1,57 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1050 |
| Indice di Ravaz | 4,86 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,01 |
| | pH | 3,20 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,3 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,00 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,33 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta una buona intensità e complessità aromatica; è caratterizzato da note che alternano la frutta matura e le erbe aromatiche con sensazioni più delicate di fiori ed agrumi. Molto meno percettibili sono le sensazioni di lattice di fico e di vegetale fresco. In bocca regala sensazioni di acidità e sapidità molto intense ed equilibrate che rafforzano la struttura del vino. Può essere consigliato come biotipo complementare per aumentare la media produttiva mantenendo un buon standard enologico.