

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 197

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** molto piccolo e decisamente spargolo (*)
- ✓ **Acino** di forma più ovoidale (*)
- ✓ Potenziale produttivo basso

<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 piccolo, spargolo, cilindrico
- ✚ Acino tendenzialmente ovoidale

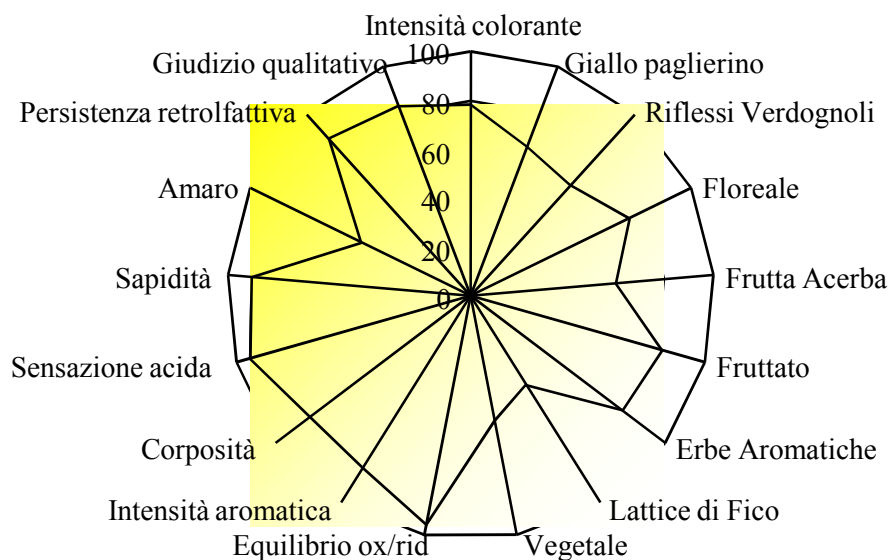


(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F 5

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	2,87
Numero grappoli/ceppo	27,2
Peso medio grappolo (g)	108
Peso medio acino (g)	1,82
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	3,15

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,88
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	7,37
	Ac. Malico (g/l)	2,43

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per un corredo aromatico molto intenso e complesso in cui prevalgono le note di frutta matura ma anche di fiori e di erbe aromatiche. Minori ma pur sempre presenti sono anche le sensazioni di agrumi che rendono il vino molto vivace all'olfatto. A livello gustativo presenta acidità e sapidità molto interessanti ed equilibrate. Presenta una ottima struttura e persistenza retrolfattiva.

Per queste sue caratteristiche si può considerare un clone miglioratore.