

SAUVIGNON BLANC

Clones 316 e E-224

Vitigno originario della Gironda, nel bordolese della Francia, ha trovato diffusione un po' ovunque nel mondo. In Italia si coltiva principalmente in Veneto ed in Friuli Venezia Giulia. Recente è la sua diffusione nel Centro e Sud Italia. Viene coltivato con successo anche in California, Australia e Nuova Zelanda. In Italia i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli e in Alto Adige, nella quasi totalità con affinamento in acciaio.



MAGGI INFO



Caratteristiche

- Il vitigno Sauvignon dà un vino giallo paglierino più o meno carico.
- Al naso è aromatico e caratteristico, con note floreali e fruttate.
- In bocca è morbido e vellutato, con toni caldi, di corpo, fine, armonico e solitamente persistente.
- Mediamente sensibile alle crittogame in generale ed alla botrite e al mal dell'esca in particolare.
- Più sensibile agli insetti che si annidano nel folto della vegetazione per cui richiede potature verdi in epoche ben precise.
- Sensibile ai freddi invernali e alle gelate tardive.

Potenziale Enologico

- Sauvignon blanc dà un vino dal profumo aromatico, intenso ma delicato che ricorda il peperone giallo, di sapore asciutto, elegante, caldo e vellutato.
- Normalmente viene vinificato in bianco assumendo un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- Il suo utilizzo nel taglio porta ad interessanti miglioramenti di altri vini neutri.



Fare il vino



Uva bianca



Semi



0 - 1000m



Maturazione presto



Produzione alta