

SAUVIGNON KRETOS®

VARIETÀ A BACCA BIANCA OTTENUTA DALL'INCROCIO
TRA SAUVIGNON E 20-3 (COD. UD. 76-026)

WHITE CULTIVAR OBTAINED FROM THE CROSS
SAUVIGNON X 20-3 (CODE UD. 76-026)

Caratteri ampelografici: germoglio ad apice semi-aperto, glabro, privo di pigmentazione antocianica. Gli internodi e nodi presentano una colorazione verde e rossa sulla parte dorsale e verde su quella ventrale; entrambe le facce sono prive di peli. Foglia di dimensioni medie, di forma orbicolare e generalmente con tre o cinque lobi. Il seno peziolare è chiuso o aperto e con la base a V. Entrambe le pagine sono prive di pigmentazione antocianica. Il margine fogliare presenta denti di dimensioni grandi, lunghezza media e con entrambi i lati rettilinei o convessi. La pagina superiore è glabra mentre quella inferiore presenta una bassa tomentosità. Il picciolo è di lunghezza uguale alla nervatura mediana della foglia. I caratteri della foglia adulta sono simili a quelli rilevati per il parentale Sauvignon. Grappolo di dimensioni medio-grandi, conico, semi spargolo e con due ali pronunciate. Acino medio-piccolo, di forma sferoidale. La buccia è spessa con pruina debole e di colore verde con riflessi dorati. La polpa è soda con sapore neutro.

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca di maturazione dell'uva: precoce.

Produzione: medio-elevata.

Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria con portamento della vegetazione semieretto.

Allevamento e potatura: data l'elevata fertilità basale può essere allevato attraverso diverse forme sia corte che lunghe.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona resistenza alla peronospora e discreta all'oidio. Ridotta sensibilità alla botrite e al marciume acido. Resiste al freddo invernale fino a -22°C.

Potenziale enologico: buona capacità di accumulo zuccherino; nella media l'acidità fissa del mosto anche nelle estati calde e siccitose. Il profilo aromatico risulta essere di intensità e ampiezza media nei composti liberi, mentre l'intensità potenziale del quadro aromatico dei composti legati agli zuccheri è superiore alla media; questa varietà ricorda come profilo aromatico il Sauvignon 108 e si presta alla produzione di vini giovani o da consumarsi dopo un breve periodo di affinamento.

Ampelographic characters: shoot tip with semi-open apex, hairless and without anthocyanin pigmentation. The dorsal side of the nodes and internodes are green and red with the ventral side green. Both sides are hairless. The leaf is medium sized, circular shaped and generally with three or five lobes. The petiolar sinus is closed or open with a V base. Both foliar surfaces are without anthocyanin pigmentation. The foliar margin has large sized teeth, average length and both sides rectilinear or convex. The upper foliar surface is glabrous while the lower has a low tufted pubescence. The leaf stalk is as long as the median vein. The mature leaf characters are similar to its parental grapevine Sauvignon. Medium-long cluster length, conical, semi-loose with two notable wings. Medium-small round berry. Thick green skin with golden hues and light pruinosity. Firm pulp and neutral flavour.

Bud break: early.

Flowering time: average.

Ripening time: early.

Yield: medium-high.

Cultural aptitude: excellent vigour grapevine with semi-upright growth habit.

Trellising and pruning: adaptable to different trellis and pruning systems because of its high basal bud fertility.

Resistance to disease and adverse conditions: good resistance to downy mildew and fairly good resistance to powdery mildew. Reduced sensitivity to botrytis and acid rot. Survives minimum temperatures to -22°C.

Enological potential: sugar accumulation is good with average acidity in the must even in hot and dry summers. The aromatic profile of free volatiles is of medium intensity and amplitude but the potential intensity of the glycosidic aromatic compounds is above average. The aromatic profile of this variety is reminiscent of Sauvignon 108. It is conducive to production of young wines or wines to be consumed after a brief refinement period.



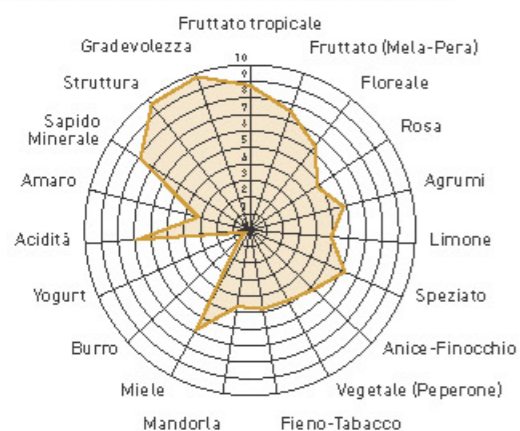
RILIEVI AGRONOMICI / AGRONOMIC RELIEFS

ANNATA VINTAGE	LOCALITÀ SITE	SISTEMI DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING	N° PIANTE PER HA VINE PER HA	DATA VENDEMMIA HARVEST PERIOD	PESO GRAPPOLO (GR) CLUSTER WT (GR)	PRODUZIONE PIANTA (KG) PRODUCTION (KG)	PRODUZIONE PER HA (KG) PRODUCTION PER HA (KG)
2013	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	30-Ago. 30-Aug.	190	3,2	10.665
2014	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	13-Ago. 13-Aug.	186	3,0	10.000
2015	Centro Marze VCR-Grado	Cordone speronato Simple Cordon 3m x 1m	3.333	20-Ago. 20-Aug.	233	4,1	13.666

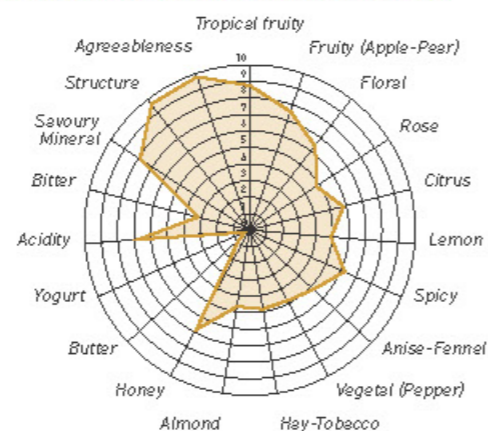
DATI ENOLOGICI MICROVINIFICAZIONI VCR / OENOLOGICAL DATA VCR MICROVINIFICATIONS

ANNATA VINTAGE	VARIETÀ VARIETY	AC.TOT. VINO (G/L) TOTAL ACIDITY (G/L)	AC.TART. VINO (G/L) TARTARIC ACID (G/L)	AC.MAL. VINO (G/L) MALIC ACID (G/L)	PH VINO WINE PH	ESTRATTO NETTO (G/L) DRY EXTRACT (G/L)
2013	SAUVIGNON KRETOS	5,6	1,56	0,05	3,52	17,9
2014	SAUVIGNON KRETOS	6,6	1,44	0,07	3,39	19,5
2015	SAUVIGNON KRETOS	5,8	3,30	0,14	3,34	18,1

DATI SENSORIALI DEL VITIGNO SAUVIGNON KRETOS



SENSORY DATA OF THE VARIETY SAUVIGNON KRETOS



ANNATA VINTAGE	VARIETÀ VARIETY	FLAVONOIDI (MG/L) FLOYONOIDS (MG/L)	ANTOCIANI (MG/L) ANTHOCYANINS (MG/L)	POLIFENOLI TOTALI (MG/L) TOTAL POLYPHENOLS (MG/L)	ALCOOL %	ACIDITÀ VOLATILE (G/L) VOLATILE ACIDITY (G/L)	ZUCCHERI RIDUTTORI (G/L) RESIDUAL SUGARS (G/L)
2013	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	13,84	0,53	0,55
2014	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	12,31	0,05	0,51
2015	SAUVIGNON KRETOS	—	—	—	12,36	0,27	1,63