

SAUVIGNON NEPIS®

Varietà a bacca bianca ottenuta dall'incrocio tra Sauvignon e Bianca (cod. UD. 55-098).



Caratteri ampelografici: germoglio glabro privo di pigmentazione antocianica. Foglia di grandezza media, pentagonale, pentalobata con seno peziolare a lira chiusa. Il grappolo è corto, cilindrico, compatto, talora con 1 o 2 piccole ali. Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia di spessore medio, pruinosa. Polpa neutra.

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: media.

Epoca di maturazione dell'uva: medio-precoce.

Produzione: medio-bassa.

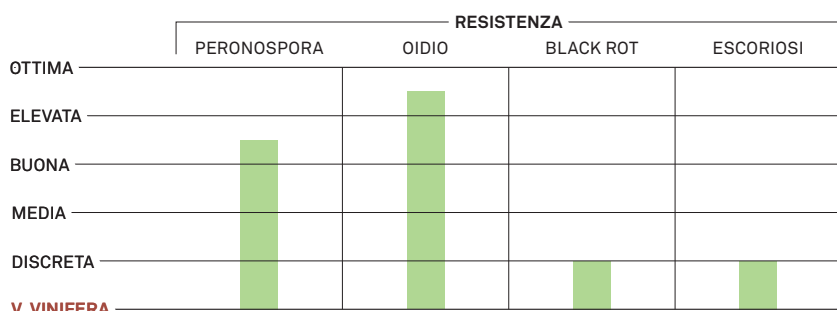
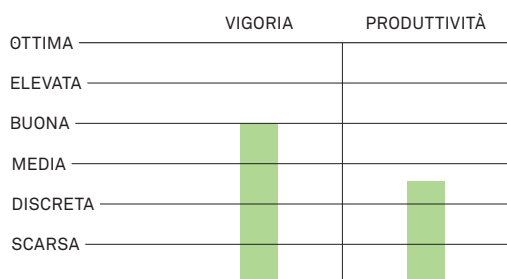
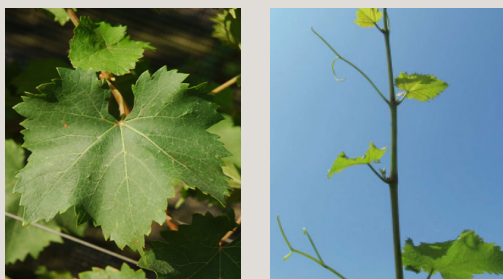
Attitudini culturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione eretto.

Allevamento e potatura: si adatta a tutte le forme di allevamento, anche a quelle con potatura corta avendo una buona fertilità basale.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona-ottima resistenza alla peronospora (Rpv 3) e all'oidio (Ren 3). Ridotta sensibilità alle malattie secondarie. Discreta la resistenza al freddo invernale fino a -20°C.

Potenziale enologico: buona capacità di accumulo zuccherino ed ottimo livello del complesso acido anche in annate calde. Il profilo aromatico risulta essere molto positivo sia per i composti liberi che per i glicosidati. I vini presentano un profilo aromatico complesso tendente al fruttato-floreale con note speziate e con un buon tenore di pirazine che ricordano il Sauvignon. L'ampiezza dello spettro odoroso è leggermente superiore alla media e per le sue caratteristiche questa varietà si adatta alla produzione di vino di pronta beva o di breve-medio affinamento.

RICONOSCIMENTI: nel 2018 il Sauvignon Nepis® VCR ha ottenuto la **medaglia d'argento**, con 89 punti su 100, all'International **PIWI WINE AWARD** in Germania.



ANALISI SENSORIALE

—●— SAUVIGNON NEPIS®

