

SAUVIGNON RYTOS®

Vitigno a bacca bianca ottenuta dall'incrocio tra Sauvignon e Bianca (cod. UD. 55-100).



Caratteri ampelografici: i caratteri della foglia sono simili a quelli rilevati per il parentale Sauvignon. Grappolo di lunghezza media, cilindrico, compatto. Raramente è presente una corta ala. Acino di piccole dimensioni, di forma ellissoidale. La buccia è sottile con pruina media, di colore verde con riflessi dorati. La polpa è di consistenza molle con sapore neutro.

Epoca di germogliamento: medio-tardiva.

Epoca di fioritura: media.

Epoca di maturazione dell'uva: media.

Produzione: medio-elevata.

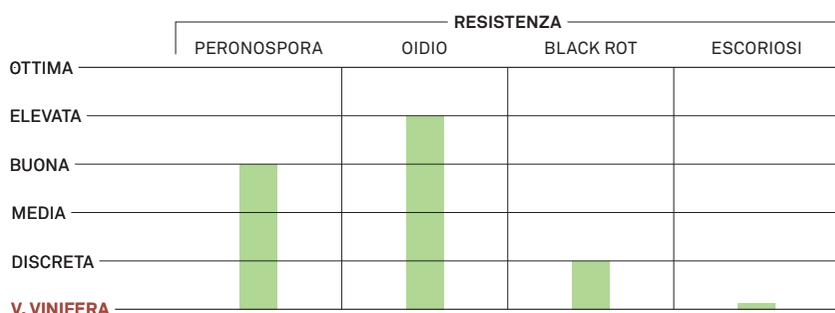
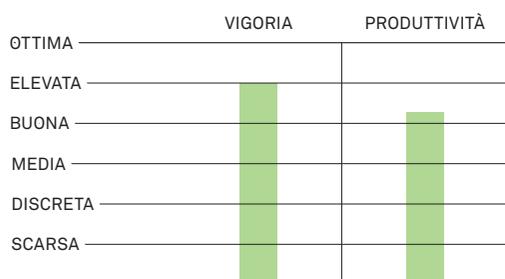
Attitudini colturali: vitigno vigoroso, con vegetazione semieretta, talora ricadente. Necessita di interventi di potatura verde per limitare lo sviluppo vegetativo.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento, preferendo però quelle a potatura lunga tipo Guyot.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: buona e ottima resistenza alla Peronospora (Rpv 3) e all'oidio (Ren 3). Sensibile alla botrite data l'elevata compattezza del grappolo e tollerante al black rot. Resistenza al freddo invernale fino a -23°C.

Potenziale enologico: buona la capacità di accumulo zuccherino, come pure il livello dell'acidità fissa nel mosto. I composti aromatici liberi e glicosidati risultano essere superiori alla media varietale ed esprimono sentori tropicali associati ad una spiccata mineralità. Questa varietà si presta a dare dei vini con un quadro aromatico caratterizzato da intensità e ampiezza potenziali più che positivi e molto complessi, adatti al consumo giovane e anche all'affinamento prolungato.

RICONOSCIMENTI: nel 2017 il Sauvignon Rytos® VCR ha ottenuto la **medaglia d'argento**, con 86 punti su 100, all'International **PIWI WINE AWARD** in Germania. Nel 2018 il Sauvignon Rytos® VCR ha ottenuto la **medaglia d'oro**, con 90 punti su 100, all'International **PIWI WINE AWARD** in Germania.



ANALISI SENSORIALE

● SAUVIGNON RYTOS®

