

# VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:12. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 154



## Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo, via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

## Origine

Az. Agr. Tonini Edolo, Grosseto (GR)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Berti, Perugia (PG)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 10 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Densità e Sesto di impianto	4000 ceppi/ha; 2,5 x 1 m.
Periodo di osservazione	2011/2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Buona

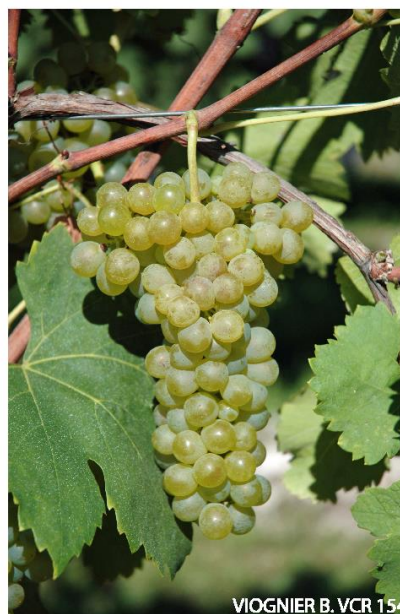
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Vendemmia	I decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali medio corte.
- ✿ Acino è piccolo, sferoide, con buccia di colore giallo con riflessi verdognoli.



VIOGNIER B. VCR 154

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*)**

Botrite	0,58
Oidio	0,67

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE****CLONE (\*)**

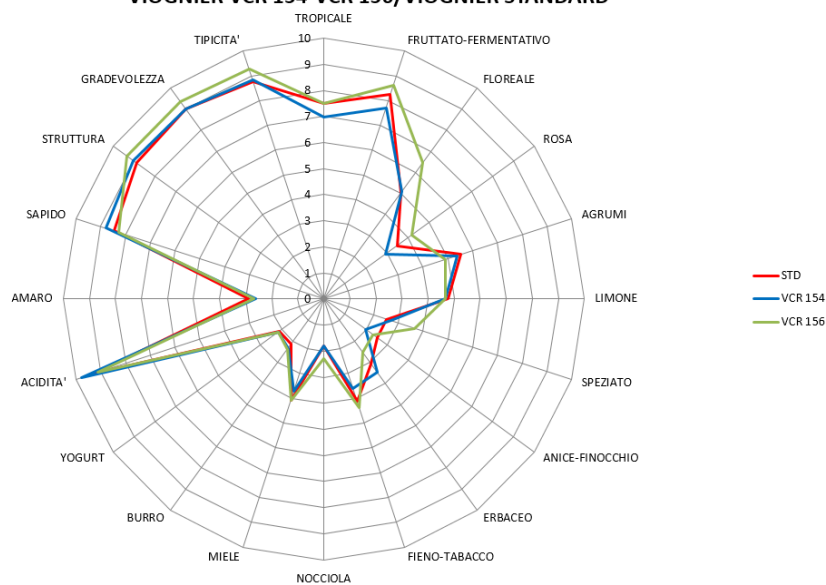
Fertilità reale	1,39
Fertilità potenziale	1,47
Fertilità basale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,84
Peso medio grappolo (g)	203
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	3,82

**PARAMETRI ENOCHIMICI****CLONE**

	CLONE	
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (Babo)	19,3
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,79
	Ac. Malico (g/l)	1,55
<b>VINO (**)</b>	Grado alcolico (% vol.)	12,345
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,42
	Acido Tartarico (g/l)	1,87
	Acido Malico (g/l)	1,215
	pH	3,495
Estratto netto (g/l)	19,395	

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE**

Dà un vino intenso ed armonico, con spiccate note di pesca, fiori bianchi e sentori agrumati. L'ottimo livello di acidità, assieme alla sapidità, ne esalta la freschezza. Da consumarsi preferibilmente giovane.

**VIIGNIER VCR 154-VCR 156/VIIGNIER STANDARD**

(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2011/2013 (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2012-2013