

VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

I-VCR 154

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, sferoidale, con buccia di colore giallo con riflessi verdognoli.



VIOGNIER B. VCR 154

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)
Botrite		0,58
Oidio		0,67

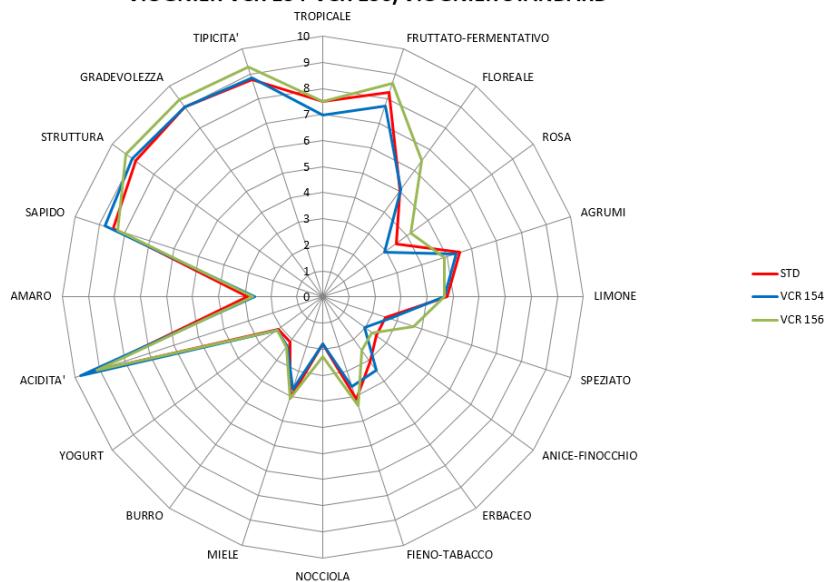
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,39
Fertilità potenziale	1,47
Fertilità basale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,84
Peso medio grappolo (g)	203
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	742
Indice di Ravaz	3,82

VINO (*)	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
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	
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 ORGOANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

VIognier VCR 154-VCR 156/VIognier Standard

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.



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