



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
Invaiaura	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****MOSTO (*)**

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

VINO ()**

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)

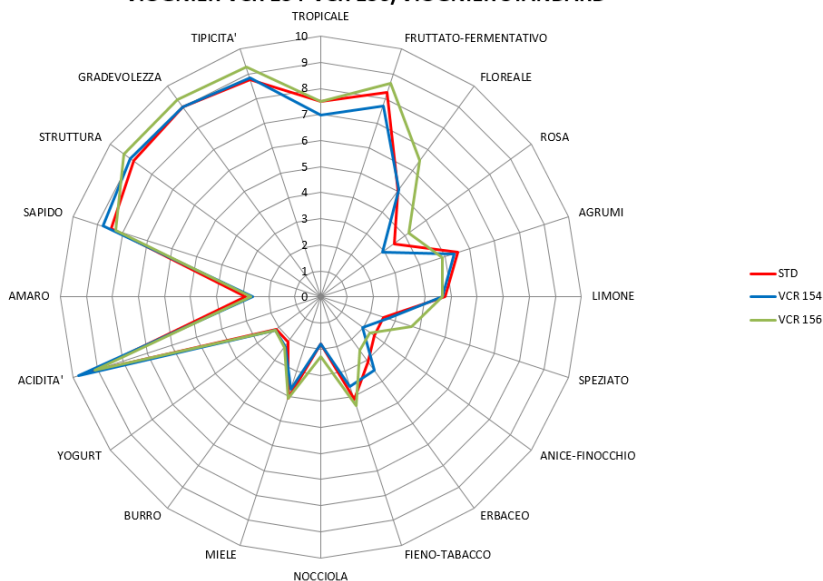
19,395

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