

VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:04. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-VCR 156



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	Buona
✓ Fertilità	Buona
✓ Produttività	Buona

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo è medio, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali medie
- ✿ Acino è medio-piccolo, sferoide, con buccia di colore giallo con riflessi verdognoli; polpa a sapore leggermente aromatico.



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

Botrite	0,67
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE (*)

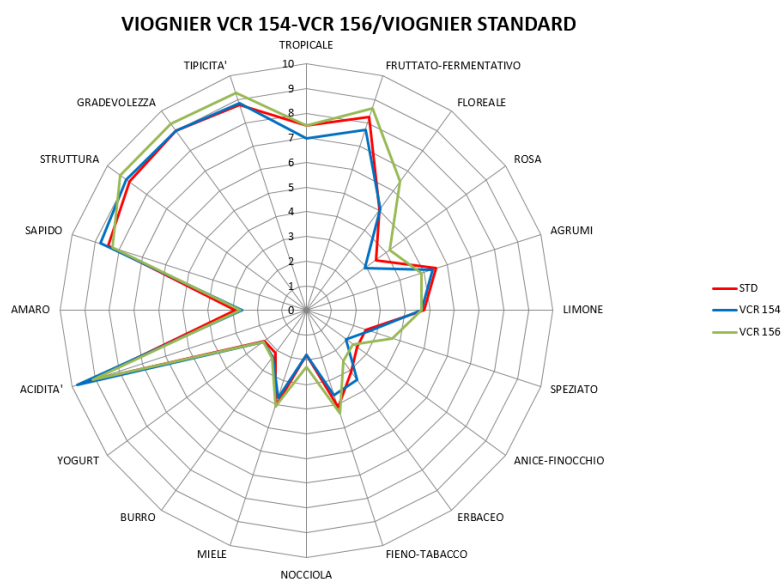
Fertilità reale	1,42
Fertilità potenziale	1,45
Fertilità basale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,18
Peso medio grappolo (g)	223
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	785
Indice di Ravaz	4,06

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE**

	CLONE	
MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	19,3
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	6,02
	Ac. Malico (g/l)	1,54
VINO (**)	Grado alcolico (% vol.)	12,425
	Acidità totale (g/l ac. tartarico)	5,45
	Acido Tartarico (g/l)	2,055
	Acido Malico (g/l)	1,43
	pH	3,49
Estratto netto (g/l)	19,405	

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà un vino tipico, intenso, fresco, fine ed armonico. Spiccano i sentori fruttati, di pesca e albicocca, quelli dei fiori d'acacia e di limone, accompagnati da note speziate ed aromatiche, leggermente dolciastre. Gli ottimi livelli di acidità e sapidità ne aumentano la persistenza. Buona la struttura, che può permettere di sostenere anche dei brevi periodi in legno.



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