

# VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:08. CREA/SNCV ©2011-2026.

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****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

Grado alcolico (% vol.)

12,425

**VINO (\*\*)**

Acidità totale (g/l ac. tartarico)

5,45

Acido Tartarico (g/l)

2,055

Acido Malico (g/l)

1,43

pH

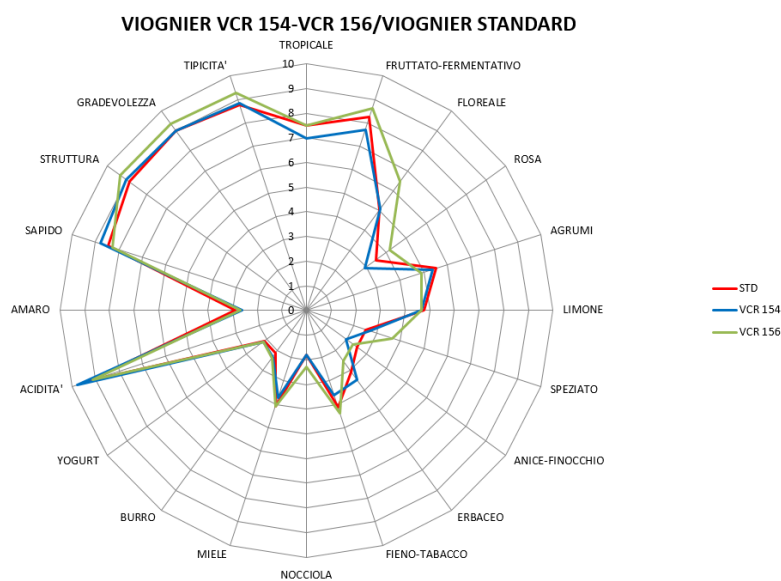
3,49

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