

# VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutitore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via Udine 39  
33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 152 del 17-06-2020

## Origine

Az. Agr. Tonini Edolo, Grosseto (GR)

I-VCR 192

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Az. Berti- Perugia (PG)
Forma di allevamento	GUYOT con 10 gemme/pianta
Densità di impianto (ceppi/ha)	1 X 2,5 m ; 4000 ceppi / ha
Periodo di osservazione	2012-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** Tronco piramidale allungato, semispargolo con due piccole ali

**Acino** medio-piccolo sferoidale con buccia a maturazione di colore giallo con riflessi dorati

Vigoria contenuta

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona

## IL GRAPPOLO

■ Grappolo tronco piramidale, allungato con due piccole ali.

■ Acino sferoidale medio-piccolo g.1,87 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.



<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	I decade di Settembre

**SUSCETTIBILITA' MALATTIE  
CRITTOGAMICHE (%)**

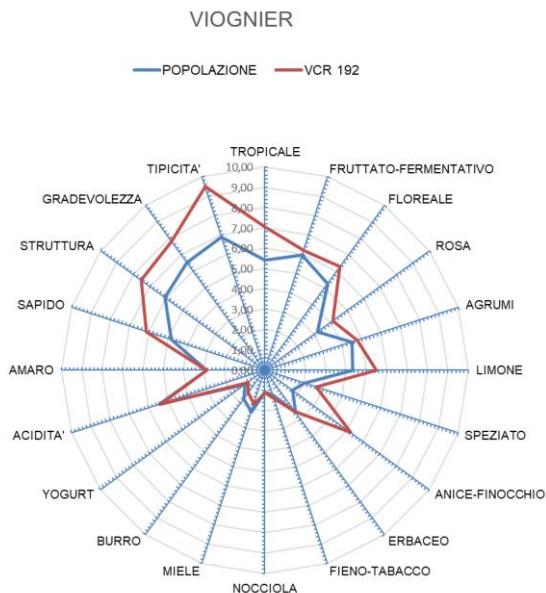
Botrite 97,36%
Oidio 98,1%

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	6,61
Numero grappoli/ceppo	16,24
Peso medio grappolo (g)	407
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	785
Indice di Ravaz	8,41

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (° Brix)	21,8
pH	3,44
Acidità totale (g/l)	5,66
Ac. Tartarico (g/l)	5,51
Ac. Malico (g/l)	1,87

## ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2014-2015



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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.