

VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:25. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosultore

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.

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

***SUSCETTIBILITA' MALATTIE
CRITTOGAMICHE (%)*** ***CLONE***

Botrite 97,36%

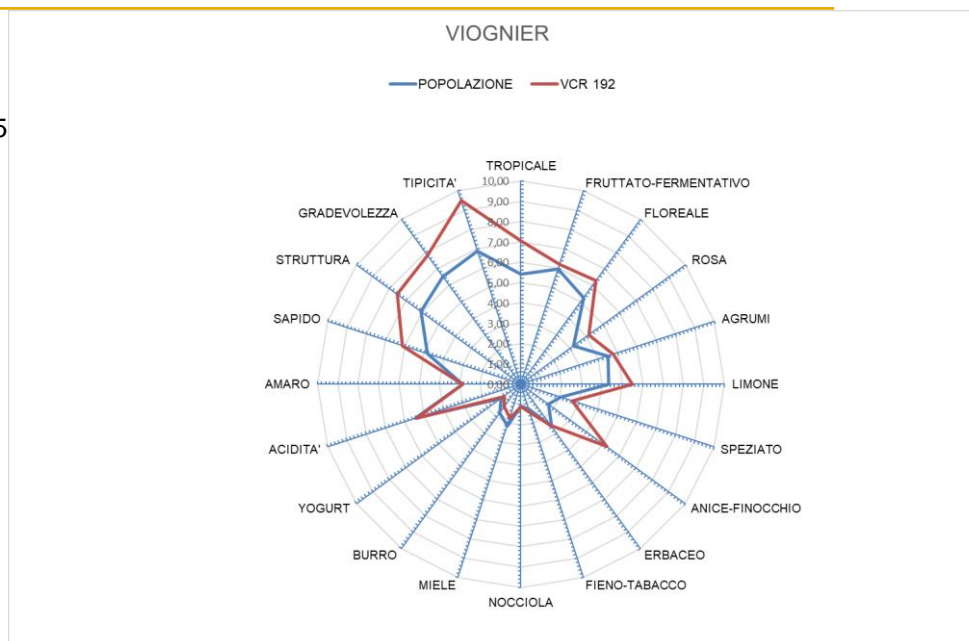
Oidio 98,1%

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	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.