

VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

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 272

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	2013-2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

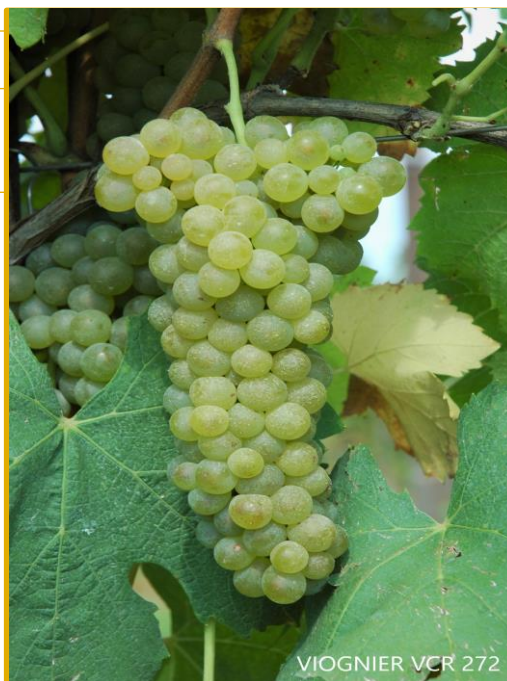
Grappolo Medio cilindrico allungato, semispargolo .

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

Vigoria media

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo cilindrico, allungato semispargolo.
- ✿ Acino sferoidale medio-piccolo g.1,61 di colore giallo con riflessi dorati ricco di pruina.

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre

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

Botrite 96,91%

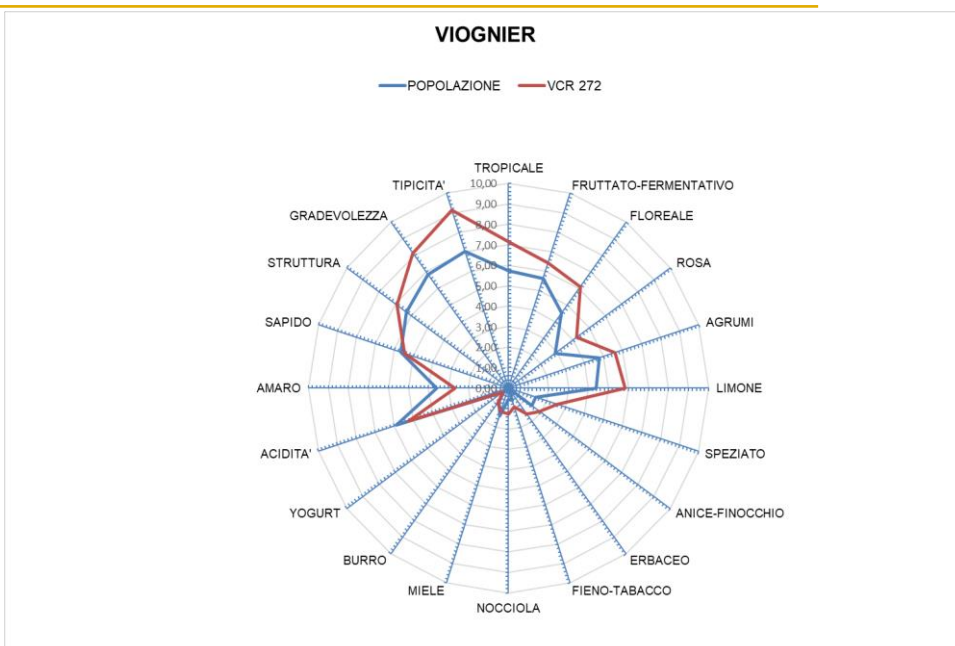
Oidio 98,26%

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,82
Produzione per ceppo (Kg)	5,28
Numero grappoli/ceppo	18,20
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	1,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	743
Indice di Ravaz	7,10

	<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 2015-2016



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, si consiglia l'uso per ottenere vini giovani o di medio invecchiamento.