

# VIOGNIER B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:15. 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 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.

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

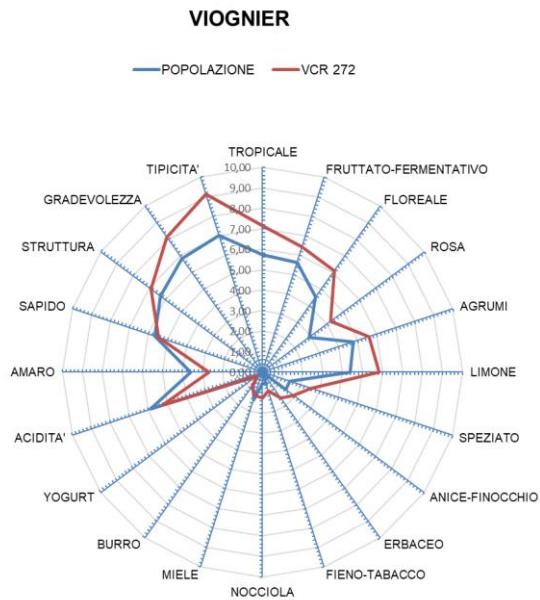
<b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite 96,91%	
Oidio 98,26%	

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

<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 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.