

VIOSINHO B.

I-VCR 171



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

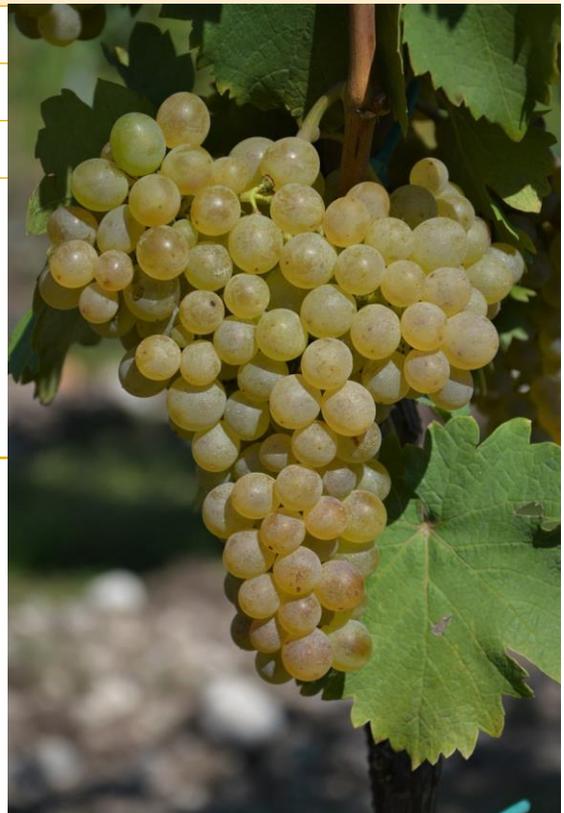
Origine
Douro, Portogallo

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore alla media
- ✓ Produttività: costante e media



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: piramidale, mediamente compatto, di dimensioni superiori alla media
- 🍇 Acino: superiore alla media, di forma sferica, con buccia di color verde-giallo

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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,68
Oidio	0,64

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,76
Numero grappoli/ceppo	15,86
Peso medio grappolo (g)	237
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	1105
Indice di Ravaz	3,6

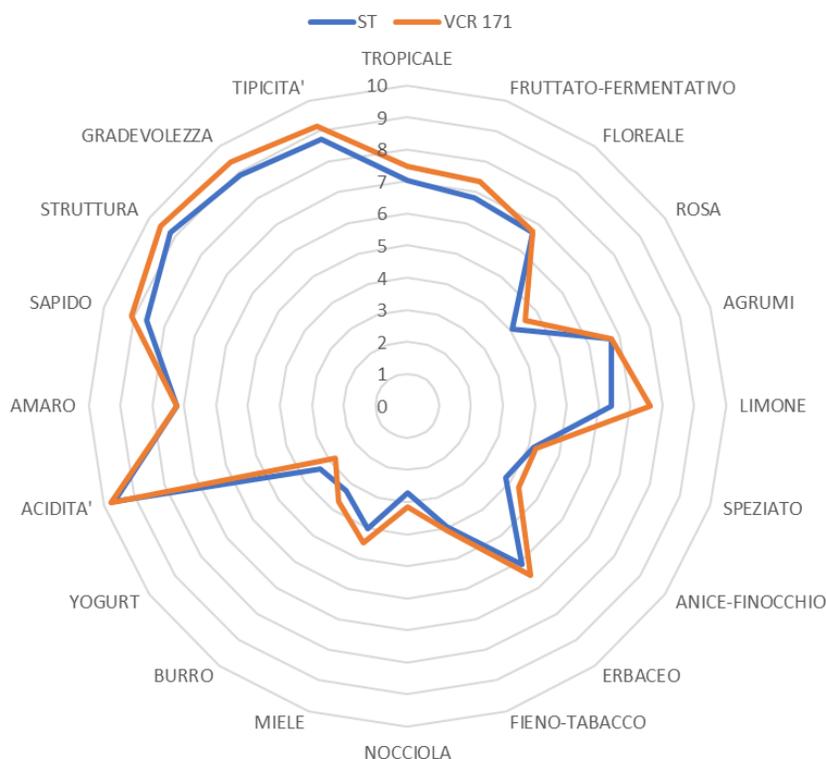
	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,06
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	4,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,55
	Ac. Malico (g/l)	2,00

* Dati medi relativi alle 3 annate 2016-18

ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo si ottiene un vino di colore giallo paglierino chiaro, di elevato grado alcolico, in buon equilibrio con il contenuto acidico. Il profilo aromatico segue la linea varietale, enfatizzando le note fruttate di melone, frutto della passione, miele, a cui si accompagnano delicati sentori di fiori di campo e di rosa. In bocca presenta sapidità e struttura; il retrogusto è caratterizzato da una buona persistenza e rimanda alle note agrumate di limone. Nel complesso risulta molto gradevole e tipico.

GRAFICO SENSORIALE VIOSINHO VCR 171/ STANDARD



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il carattere fruttato e il fresco profilo aromatico del biotipo lo rendono adatto ad essere consumato in purezza come vino giovane, o in uvaggio con varietà quali Rabigato e Gouveio (Godello) nei vini destinati alla produzione del Porto; grazie all'ottima struttura e al buon grado alcolico può sostenere anche periodi di medio-lungo affinamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I risultati migliori si ottengono in areali caratterizzati da climi caldi, ma tollera bene anche quelli freschi; preferisce terreni fertili e ben drenati.