

# VIOGNIER

Vitigno autoctono della valle settentrionale del Rodano che si ritiene sia stato introdotto in Francia dall'Imperatore Probo originario di Smirnum in Croazia. È coltivato nell'isola di Vis in Dalmazia sotto il nome di Vugava o Bugava.



**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice cotonoso, bianco, con sfumature carminate. Foglia orbicolare, trilobata o pentalobata con seno peziolare a U aperto o poco aperto. Pagina inferiore leggermente pelosa. Grappolo medio-piccolo, tronco-conico a volte alato, tendenzialmente compatto. Acino piccolo, sferoide, con buccia spessa; polpa a sapore aromatico.

**Attitudini colturali:** vitigno vigoroso, con portamento della vegetazione eretto; preferisce climi caldi ma non troppo asciutti e suoli non troppo fertili, profondi, anche leggermente calcarei.

**Allevamento e potatura:** può essere convenientemente allevato a spalliera, meglio a Guyot con potatura lunga o a cordone speronato con speroni di 3-4 gemme. Per ottenere produzioni di qualità è necessario adottare una densità di impianto elevata.

**Epoca di germogliamento:** precoce.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** media e regolare.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** nella norma.

**Potenziale enologico:** dà vini molto aromatici con prevalenza di fruttato maturo (pesca, albicocca), complessi, di buona struttura e grande qualità. A volte risultano carenti in acidità e presentano un retrogusto amarognolo. Adatto anche al taglio (5-10%) con altri vini dove apporta aroma e struttura.

**Cloni in moltiplicazione:** Inra-Entav 642.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	-	n.d.	28	1.329

## SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	14	54	82	2.100	3.255

## PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL VIOGNIER INRA-ENTAV 642

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRUX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2008	Guyot	4.000	2,4	9,6	25,7	5,4	3,97
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2009	Guyot	4.000	2,50	10,0	21,4	7,5	3,46
Viognier	CL. 642	Campo prova VCR Marche	2010	Guyot	4.000	2,50	11,25	21,4	6,8	3,64
<b>DATI MEDI</b>					<b>4.000</b>	<b>2,47</b>	<b>10,28</b>	<b>22,83</b>	<b>6,57</b>	<b>3,69</b>

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	4,7	1,7	2,93	3,52	22,5	15,61	1,8	0,36
	6,4	2,18	2,37	3,02	18,6	12,98	1,3	0,17
	5,55	2,82	2,39	3,57	19,46	13,03	0,78	0,24
<b>DATI MEDI</b>	<b>5,55</b>	<b>2,26</b>	<b>2,56</b>	<b>3,37</b>	<b>20,19</b>	<b>13,87</b>	<b>1,29</b>	<b>0,26</b>