

# VOLTURNIS®

Varietà a bacca rossa ottenuta dall'incrocio tra Pinot nero e 99-1-48 (cod. UD. 156-312).



**Caratteri ampelografici:** foglia di dimensione media, orbicolare con 3-5 lobi e seno peziolare a {. Grappolo di dimensioni medie o medio-grande, conico, compatto con 3-4 ali. Acino medio-piccolo, di forma sferoidale. La buccia è mediamente spessa con pruina abbondante, di colore blu nero. La polpa è molle, di sapore neutro.

**Epoca di germogliamento:** mediamente precoce.

**Epoca di fioritura:** mediamente precoce.

**Epoca di maturazione dell'uva:** media.

**Produzione:** medio-elevata.

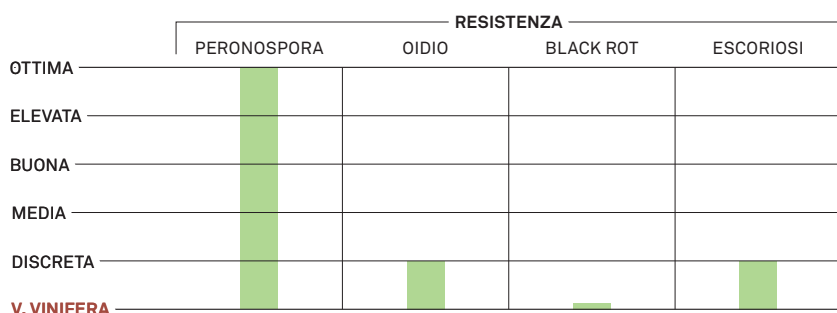
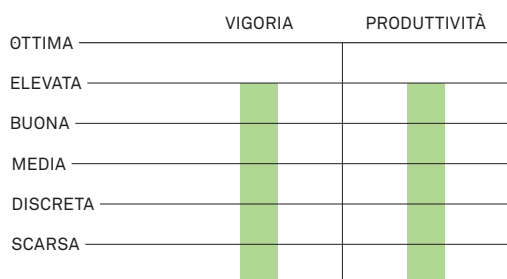
**Attitudini colturali:** vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione semieretto.

**Allevamento e potatura:** si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura preferendo comunque i sistemi tipo Guyot.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** ottima resistenza alla peronospora (Rpv 12) e sensibile all'oidio in quanto non presenta i relativi geni di resistenza. Resistenza alle minime invernali fino a -20°C.

**Potenziale enologico:** il profilo sensoriale di Volturnis® è simile al parentale di Pinot nero. Il quadro aromatico presenta una buona intensità di frutti rossi e fruttato maturo, che richiama le ciliegie nere e la fragola di bosco, percepibili anche nel retrogusto. Più che ottimo il quadro polifenolico in qualità, intensità e ampiezza, elevato il contenuto antocianico. Queste caratteristiche lo predispongono alla produzione di vini da medio-lungo affinamento.

**RICONOSCIMENTI:** nel 2020 Volturnis® VCR ha ottenuto la **medaglia d'argento**, con 87 punti su 100, all'International **PIWI WINE AWARD** in Germania.



## ANALISI SENSORIALE

● VOLTURNIS®

