

# Ugni blanc B

Origine : Italie



## Ampélographie



Grande feuille à dents longues et bien découpées. Limbe gaufré et bullé, moyennement velu. Nervures vertes.



Grosses grappes très allongées et cylindriques. Baies petites à moyennes, rondes, pouvant rosir à maturité.



signe distinctif

La forme des grappes est caractéristique.

## Implantation

Éviter les sols profonds pour obtenir une maturité suffisante, s'adapte très bien à de multiples conditions différentes

Bonne résistance à la sécheresse

## Viti

Débourrement : 3j. après Grenache

Maturité : 2j. avant Grenache

Port retombant ; cépage très vigoureux

Sensible au mildiou

Autres sensibilités particulières : eutypiose

Potentiel de production très élevé



moyen à tardif

## Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne à forte

Au nez, les vins d'Ugni blanc sont aromatiquement neutres. En bouche, les vins sont équilibrés et fins, assez acides, permettant d'équilibrer les assemblages. Ce cépage est par ailleurs utilisé pour la production d'eau-de-vie de qualité (Cognac, Armagnac...) ou de vins de base pour les effervescents.

Arômes :

coings  
fruités  
agrumes

## Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>  
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>  
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

## Réalisation

Viviane Bécart  
Romain Lacroix