

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN) -  
Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U.  
Malossini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 338 del 04/12/1978

## Origine

Mezzocorona (TN)

I-SMA 123

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | Telve Valsugana, collina (450 m s.l.m.) |
| Forma di allevamento           | Pergola trentina semplice               |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3.300                                   |
| Periodo di osservazione        | 1992 - 2001                             |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Portainnesti vigorosi sconsigliati per pericoli di colatura e di botrite

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | Medio |
| Fioritura       | Media |
| Invaiaura       | Media |
| Maturazione     | Media |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, cilindrico, giustamente compatto
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio   | Media |

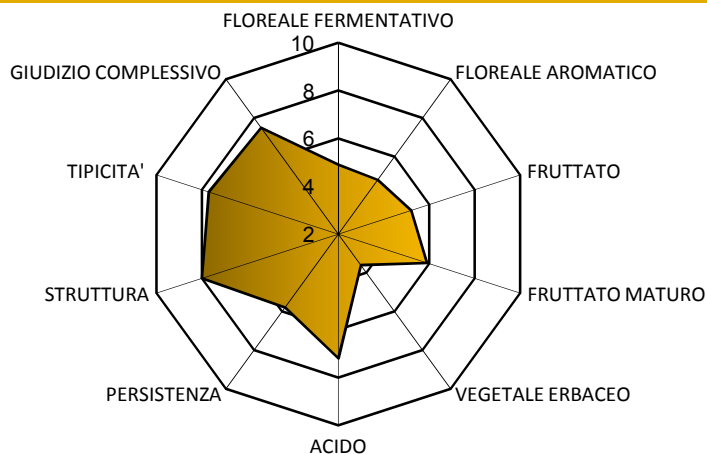
**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale               | 1,58  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,850 |
| Numero grappoli/ceppo         | 29    |
| Peso medio grappolo (g)       | 165   |
| Peso medio acino (g)          | 1,26  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.078 |
| Indice di Ravaz               | 4,70  |

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)    | 18,37 |
|              | pH                   | 3,12  |
|              | Acidità totale (g/l) | 9,10  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | 6,78  |
|              | Ac. Malico (g/l)     | 3,05  |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino; aroma fine ed elegante; sapore pieno e ben strutturato; notevole ricchezza in profumi, con note delicatamente fruttate, complesse. Al gusto è ben strutturato, sapido, persistente, giustamente alcoolico. Si dimostra un clone abbastanza “versatile”, adatto sia per vini base spumante sia per vini “fermi”.

**ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

Il clone si adatta anche all’alta collina.