

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 03:12. 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
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

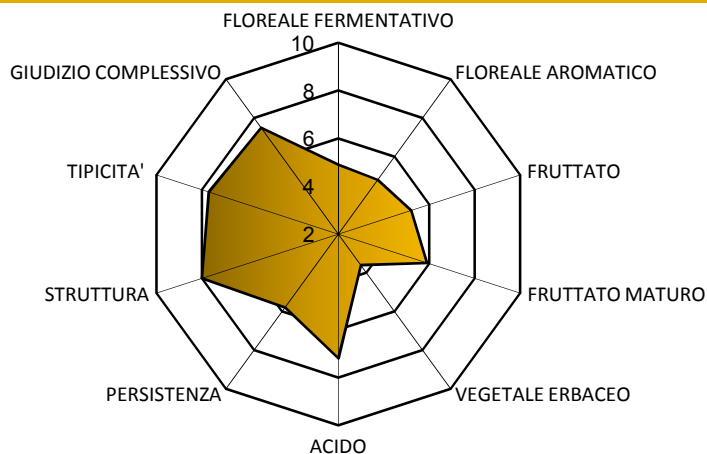
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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.