

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:49. 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 130

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 elevata

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, giustamente spargolo
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

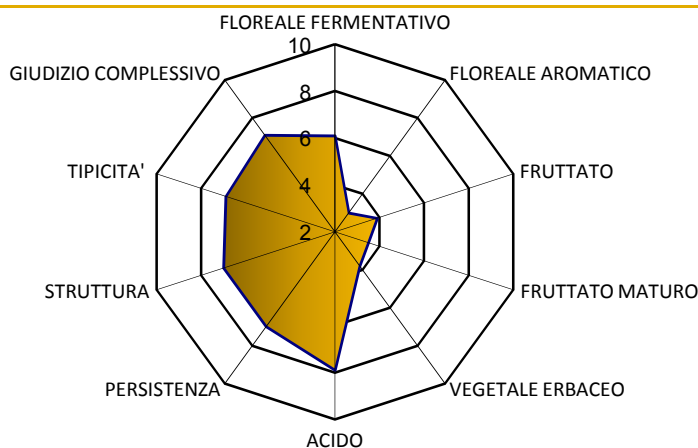
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,960
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	166,00
Peso medio acino (g)	1,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	966,00
Indice di Ravaz	5,10

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,72
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,88
	Ac. Tartarico (g/l)	7,25
	Ac. Malico (g/l)	3,71

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; aroma caratteristico varietale; sapore fruttato caratteristico e gradevole. Il clone si adatta ad ogni tipologia di trasformazione. Ben equilibrate risultano le caratteristiche legate all'acidità (freschezza, note floreali) con quelle di note fruttate, tipicamente apprezzate anche al gusto. Prodotto dotato di una ottima "struttura", risulta idoneo sia per vino base spumante sia per vino tranquillo.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone non richiede ambienti particolari, risultando molto plastico.