

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 15:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 17 del 19/01/1983

Origine

Susegana (TV)

ISV
CONEGLIANO 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Ubicazione | Susegana (TV); Spresiano (TV) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1700 |
| Periodo di osservazione | 1980-1989 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media e costante
- ✓ Buona gradazione zuccherina

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico, alato, mediamente compatto
- ✚ Acino medio rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

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

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,33 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,9 |
| Numero grappoli/ceppo | 56,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 121,5 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,62 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,20 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; profumo fruttato, caratteristico; sapore giustamente acido, di buona alcolicità, gradevole e persistente.

Adatto per ottenere un vino tranquillo, di buona struttura. Si presta anche all'invecchiamento.