

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **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**

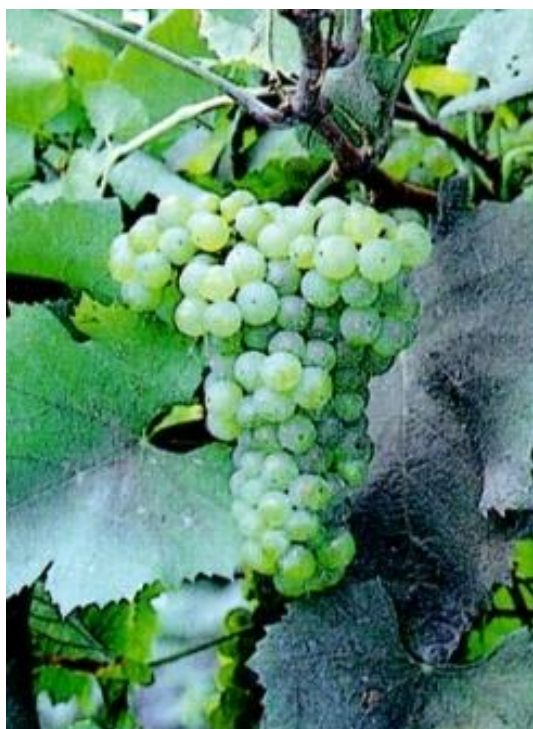
## **EPOCA**

### **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**

<b>MOSTO</b>	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.