

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 03:10. 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. 199 del 27/08/1990

Origine

Mezzocorona (TN)

I-SMA 108

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

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo, di forma tipica
- ✚ Acino medio, rotondeggiante

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

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

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,60 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,30 |
| Numero grappoli/ceppo | 30 |
| Peso medio grappolo (g) | 139,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,28 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.048 |
| Indice di Ravaz | 4,2 |

**PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 19,23 |
| | pH | 3,09 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,47 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,01 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,40 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino. Alla degustazione, risulta costantemente apprezzato per le ottime caratteristiche per le ottime caratteristiche gusto-olfattive complessive, la struttura ed i profumi (corpo, morbidezza, retrogusto, frutta matura). Particolarmente indicato per la produzione di vini di pregio da bottiglia. Adatto sia per vini tranquilli sia per base spumante; in particolare è stato selezionato per la finezza, che conferisce al bouquet dei vini che se ne ottengono.