

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:21. 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio-piccolo, giustamente  
spargolo, di forma tipica

🍇 Acino medio, rotondeggiante



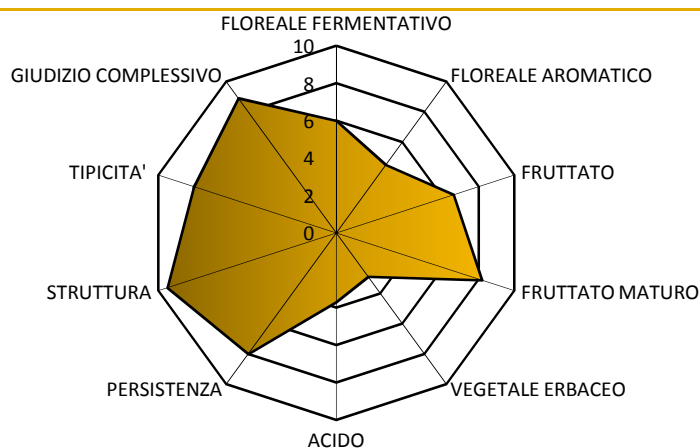
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.