

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



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 127

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

- ✓ Particolarmente vigoroso
- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità moderata
- ✓ Produttività moderata
- ✓ Buona tolleranza alla botrite

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



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, di forma tipica, alato, giustamente spargolo
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

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

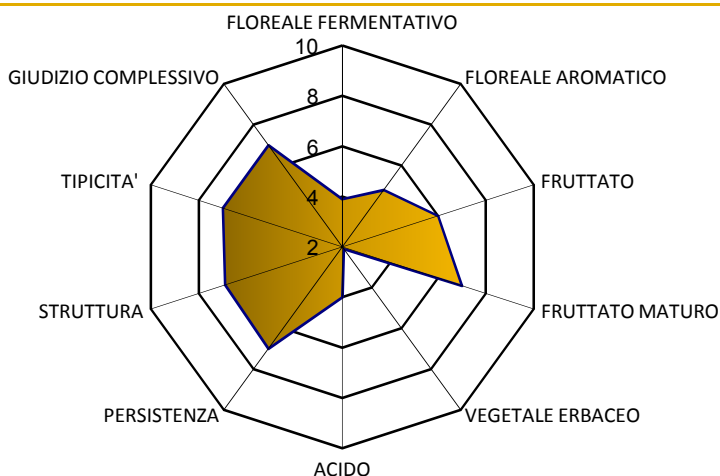
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,52 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,37 |
| Numero grappoli/ceppo | 30 |
| Peso medio grappolo (g) | 142,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,18 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 785,00 |
| Indice di Ravaz | 5,40 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 18,70 |
| | pH | 3,15 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,90 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,55 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; aroma caratteristico varietale; sapore gradevole; note floreali e fruttate tipiche, “delicate”. Al gusto la minor acidità dei prodotti, rispetto a quella di altri cloni, ne consiglia l’utilizzo soprattutto alla preparazione di vino “tranquillo”.