

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Rauscedo (PN)

I-VCR 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città Sant'Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità basale e totale superiori in modo molto significativo
- ✓ Produttività media

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✶ Acino medio, dal sapore tendenzialmente aromatico



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite (*)	0,61
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	6,97
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	147,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,28
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,25
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città Sant' Angelo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio (*)	0,88

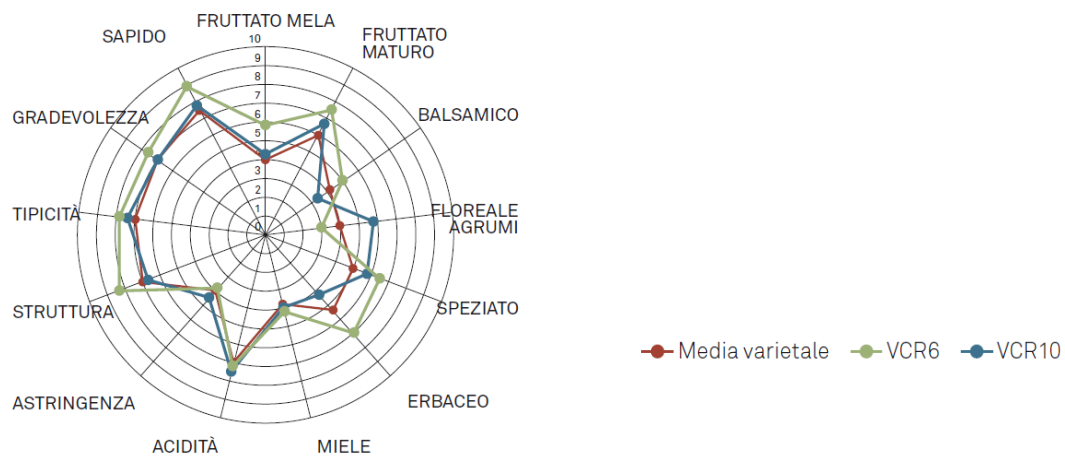
CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	7,87
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,37
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	8,95
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di elevata acidità ed ottima struttura. Il profilo aromatico denota sentori floreali intensi e persistenti. È un interessante clone da base spumante.