

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosutore

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

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite (*)	0,61
Oidio	-

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
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

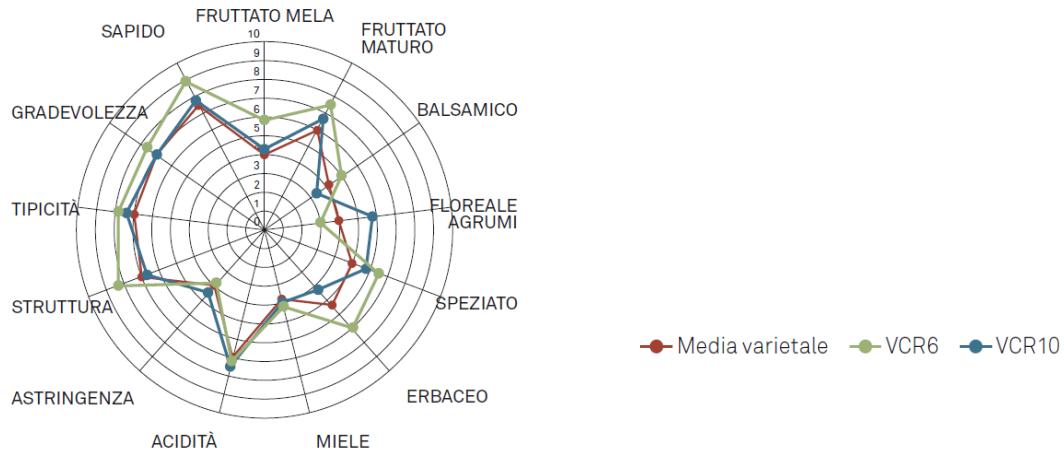
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	-
Oidio (*)	0,88

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

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