

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 21/12/2024, 13:55. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRA- VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Cervignano (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

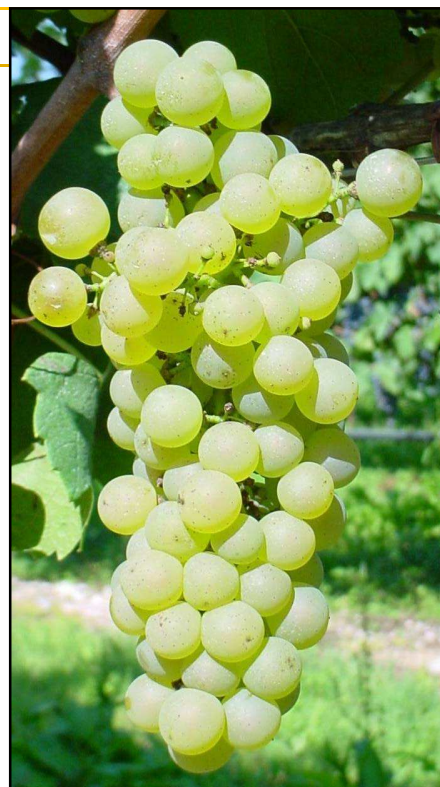
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di ridotte dimensioni e decisamente spargolo
- ✓ **Acino** di calibro leggermente più grande
- ✓ Fertilità leggermente inferiore con potenziale produttivo medio-basso
- ✓ Decisa minore suscettibilità ai marciumi

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

IL GRAPPOLO

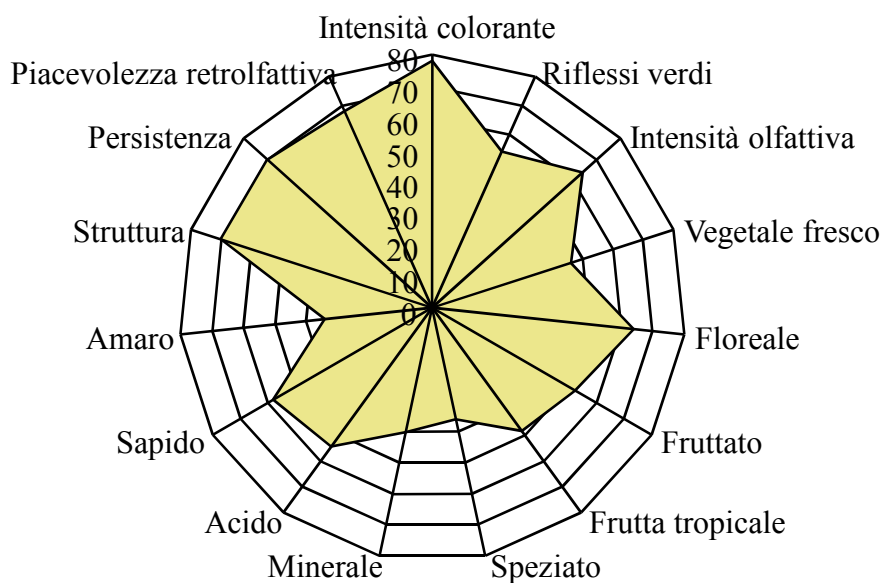
- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo, di calibro medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	3,90
Numero grappoli/ceppo	17,3
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	4,02

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,38
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,55
	Ac. Malico (g/l)	2,90

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che si presenta con una colorazione gialla molto intensa, ben evidenti sono anche i riflessi verdognoli. Intenso e complesso all'olfatto con prevalenza di note floreali ma anche di frutta molto interessanti quali i sentori di mela e di pera matura. In bocca presenta una buona struttura con una discreta acidità e un'ottima persistenza retrolfattiva.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per produrre vini da medio-lungo invecchiamento.