

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Spilimbergo (PN)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 102

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** leggermente più spargolo e più corto
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaitura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

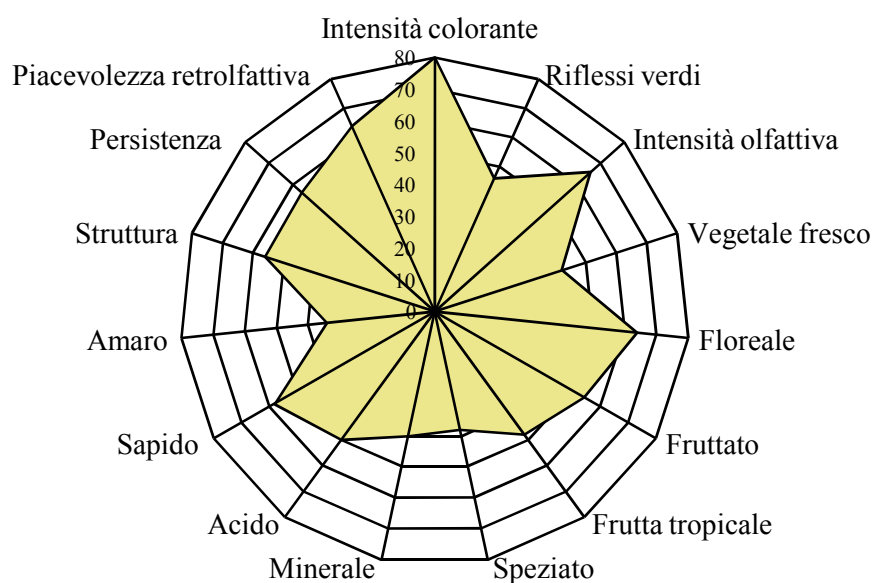
- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con ala, da semispargolo a semicompatto
- ✚ Acino rotondo, di calibro medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	3,67
Numero grappoli/ceppo	15,9
Peso medio grappolo (g)	232
Peso medio acino (g)	1,89
Peso legno potatura (g/ceppo)	940
Indice di Ravaz	3,90

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,99
	pH	3.39
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,67
	Ac. Malico (g/l)	2,19

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che si presenta alla vista con una colorazione gialla paglierina molto intensa. All'esame olfattivo risulta di media intensità, complesso con profumi che vanno dalla rosa bianca alla banana, con qualche nota di spezie e vegetale secco. Al gusto si presenta di media struttura con un'ottima armonia retroolfattiva.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per conferire complessità aromatica ed equilibrio organolettico a dei vini giovani o da medio invecchiamento.