

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 21/12/2024, 14:02. 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

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

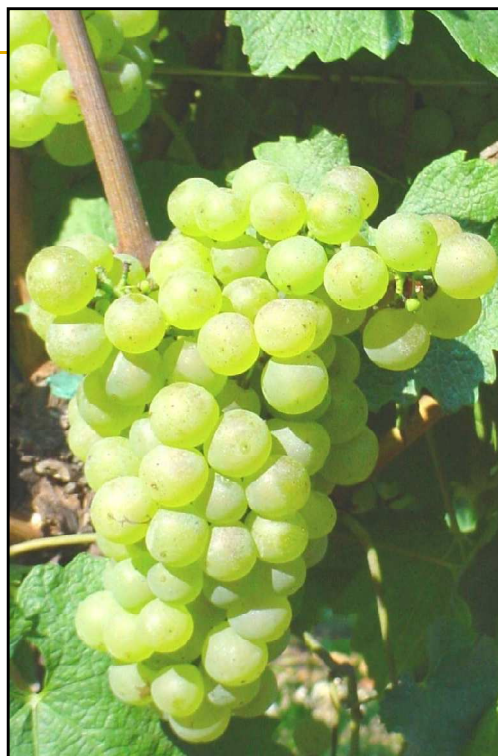
### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

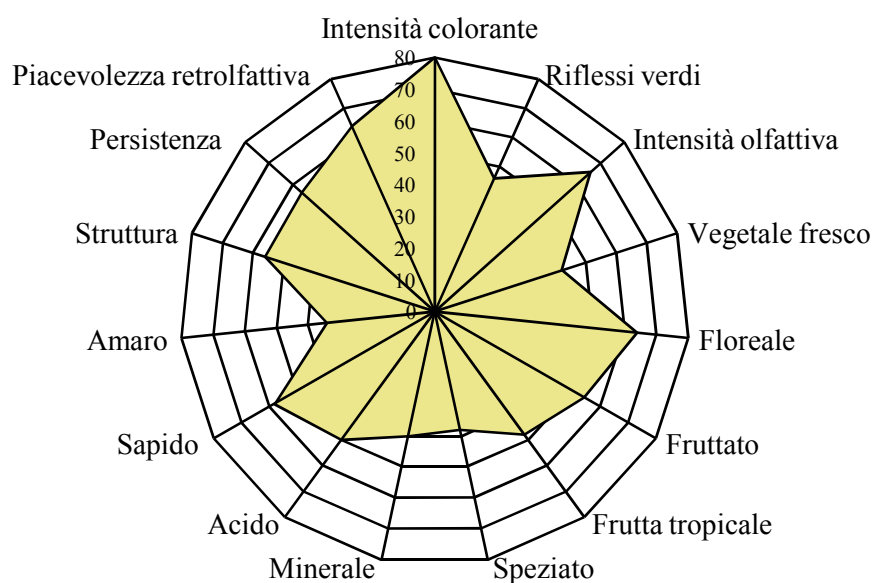
- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con ala, da semispargolo a semicompatto
- ✚ Acino rotondo, di calibro medio



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

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

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.