

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 103

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 dimensioni inferiori e più spargolo
- ✓ 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

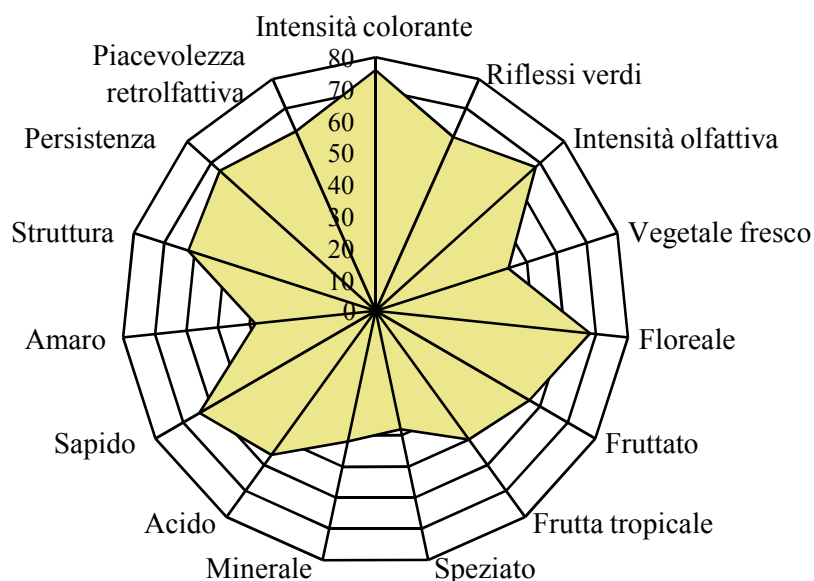
- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo, di calibro medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	3,28
Numero grappoli/ceppo	16,4
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,56

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,40
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	6,64
	Ac. Malico (g/l)	2,97

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con un'ottima complessità aromatica che spazia dal floreale al fruttato fresco con note percettibili di vegetale e minerale. In bocca si presenta equilibrato e si distingue per una buona freschezza che lo rende molto gradevole alla degustazione. Il retrogusto è molto lungo e di buona intensità.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per apportare soprattutto ricchezza e complessità olfattiva in vini da medio-lungo invecchiamento.