

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. 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 104

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

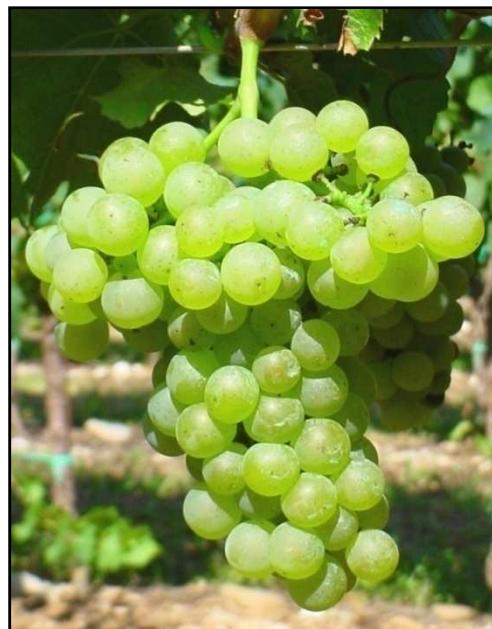
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensioni inferiori e più spargolo (*)
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso
- ✓ Suscettibilità minore ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

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

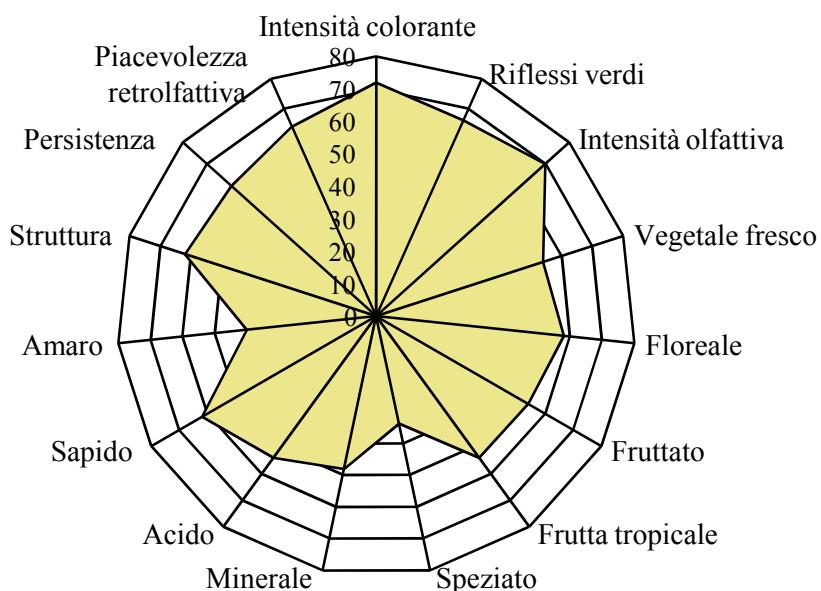


(*) Rispetto al clone di riferimento I-R 8

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	3,05
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	206
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	3,32

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri ($^{\circ}$ Brix)	20,05
pH	3,42
Acidità totale (g/l)	6,1
Ac. Tartarico (g/l)	5,17
Ac. Malico (g/l)	3,46

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per una buona intensità e complessità in cui le note aromatiche sono ben evidenti. Molto interessanti sono i profumi di fiori e di frutta tropicale come l'ananas e la banana. Buone anche le sensazioni di moscato e minerale che vanno a completare il bouquet. In bocca si distingue per una discreta struttura accompagnata da buona sapidità. Nel complesso il vino risulta molto gradevole.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone miglioratore del patrimonio aromatico.