

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. 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

Maiano (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 105

## 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** più piccolo e più spargolo (\*)
- ✓ **Acino** di calibro leggermente più grande
- ✓ Fertilità reale superiore
- ✓ Potenzialità produttiva medio-basso
- ✓ Suscettibilità ai marciumi del grappolo minore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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

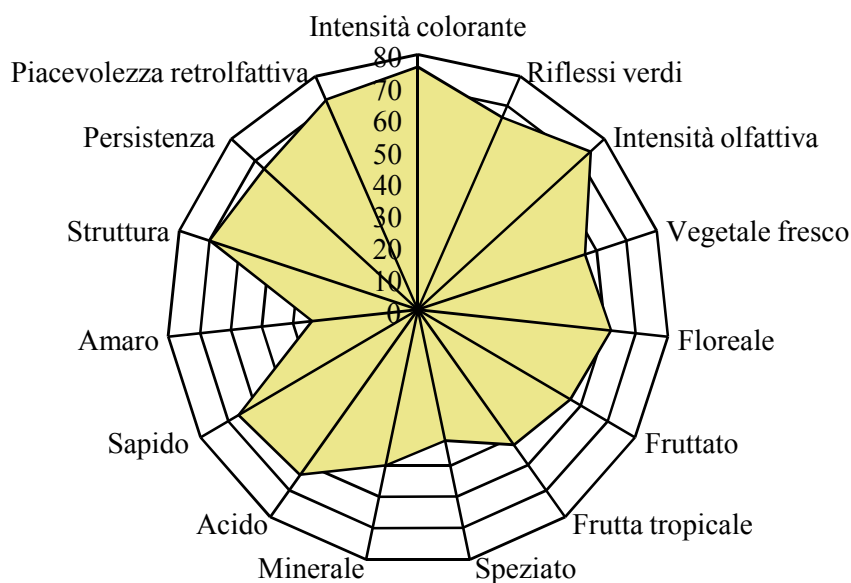


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-R 8

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,88
Produzione per ceppo (Kg)	3,14
Numero grappoli/ceppo	19,7
Peso medio grappolo (g)	186
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	3,53

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,74
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,83
	Ac. Malico (g/l)	2,59

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di notevole complessità ed intensità aromatica. Al naso si distingue per note qualitativamente molto fini di frutta gialla e di frutta tropicale; a completare il bouquet note floreali, speziate e minerali che lo rendono molto piacevole. In bocca spicca una buona acidità contrastata da un' interessante sapidità, molto persistente ed intenso. Il vino, nel complesso, regala sensazioni molto piacevoli.

Per queste sue caratteristiche può essere considerato un clone miglioratore per la produzione di vini da lungo invecchiamento.