CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:09. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-CRAVIT-ERSA FVG 105

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

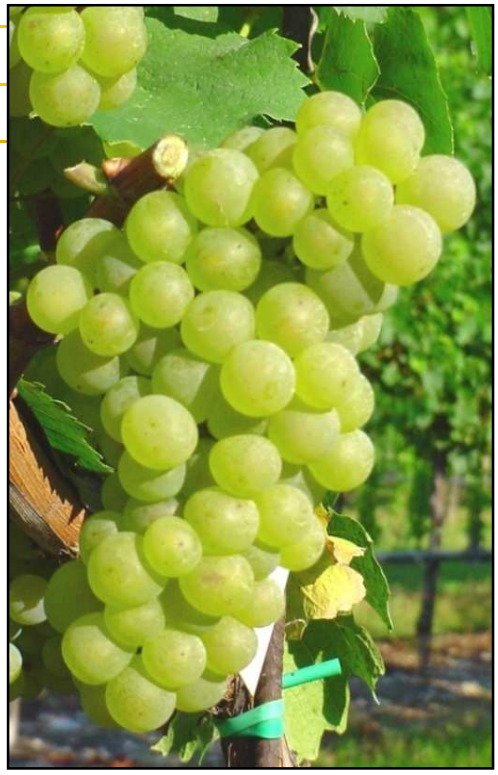
Origine
Maiano (UD)

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
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

Il Grappolo

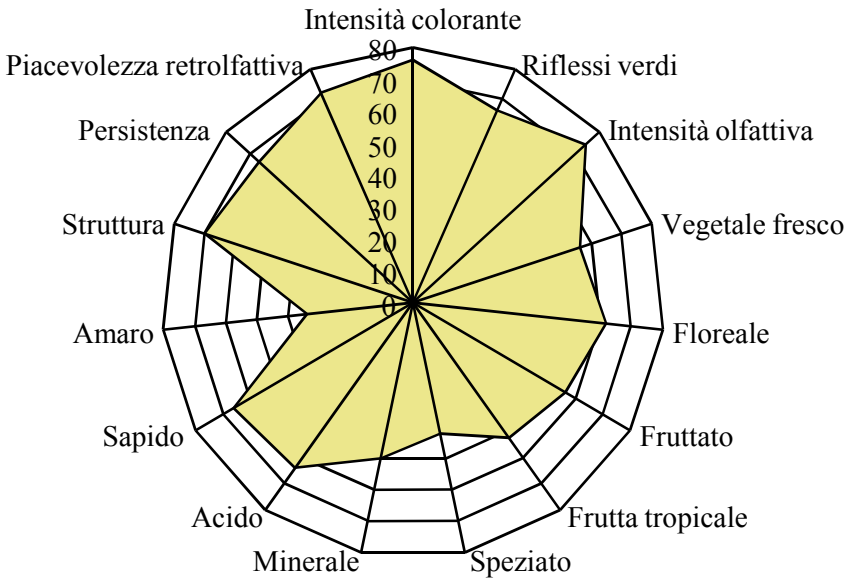
- Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- Acino rotondo

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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.