

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:33. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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 106

## 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

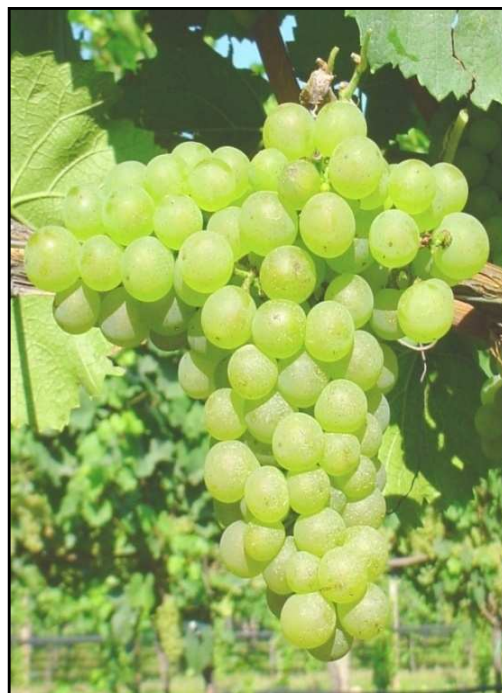
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni più piccolo(\*)
- ✓ **Acino** di peso medio e calibro più grande(\*)
- ✓ Potenzialità produttiva medio

<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, tendenzialmente semicompatto
- ✚ Acino rotondo

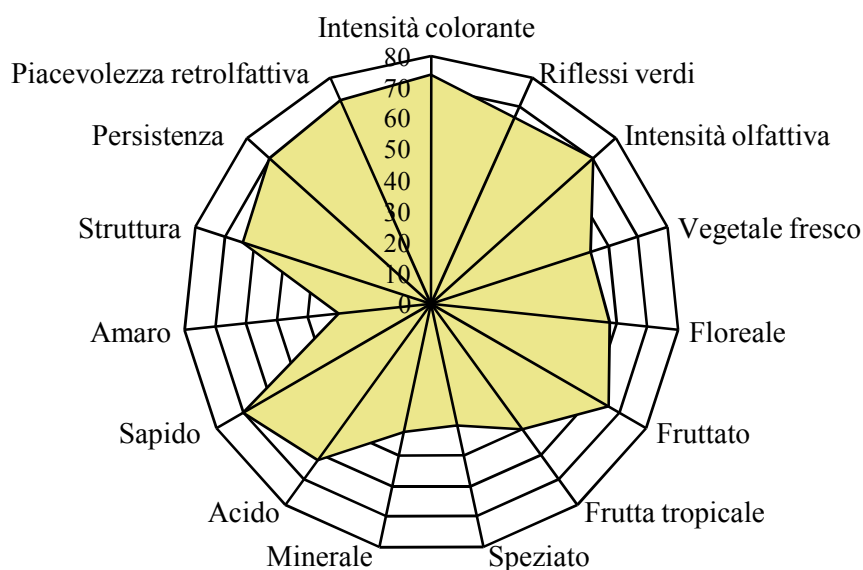


(\*) Rispetto al clone di riferimento I-R 8

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	213
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,68

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,01
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,98
	Ac. Malico (g/l)	3,39

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colorazione giallo molto intensa con riflessi verdognoli buoni. Si caratterizza per una buona complessità aromatica, in cui predominano note di frutta gialla matura, interessanti note di minerale e floreale che vanno a completare il bouquet dei profumi. In bocca il vino presenta una buona struttura, un' interessante sapidità ed un altrettanto intensa sensazione acida. Nel complesso il vino risulta molto gradevole.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per vini da medio invecchiamento.