

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 21/12/2024, 14:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 107

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 leggermente superiori e più spargolo
- ✓ Potenziale produttivo medio-alto
- ✓ 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

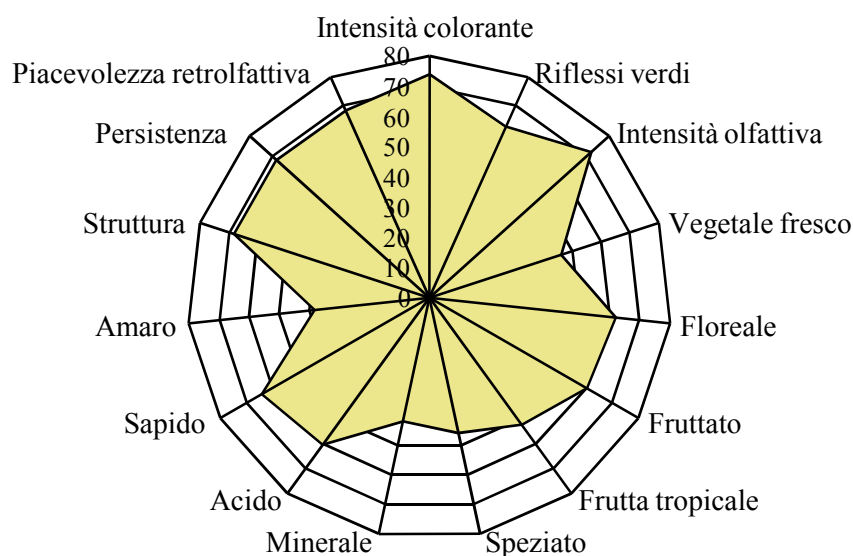
- ✿ Grappolo piramidale, spesso con due ali, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino rotondo, di calibro medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	4,16
Numero grappoli/ceppo	16,7
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	4,29

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,94
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	6,11
	Ac. Malico (g/l)	2,94

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con un' ottima complessità ed intensità aromatica con note prevalenti di fiori ma anche di frutti gialli e tropicali; meno evidenti, ma comunque presenti, le note di vegetale fresco e di minerale. In bocca presenta una buona struttura ed una discreta acidità con retrogusto molto persistente e ampio. Nel complesso il vino risulta molto gradevole. In definitiva, il clone risulta essere molto versatile nel suo utilizzo.