

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 21/12/2024, 13:59. 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 108

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLOLA 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 maggiori dimensioni
- ✓ **Acino** di calibro leggermente più grande
- ✓ Potenziale produttivo alto

<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

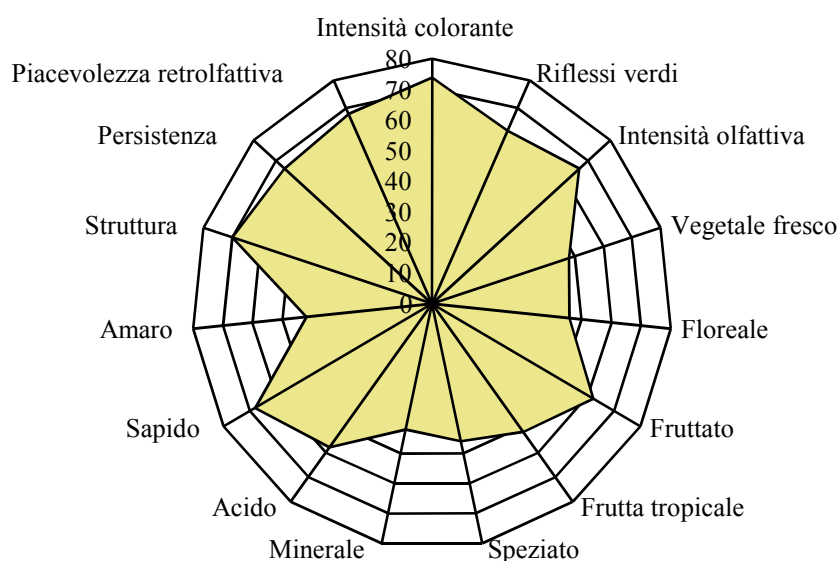
- Grappolo cilindrico, lungo, spesso con piccola ala, da semicompacto a semispargolo
- Acino rotondo



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,84
Numero grappoli/ceppo	15,4
Peso medio grappolo (g)	249
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	4,04

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,65
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	5,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,31
	Ac. Malico (g/l)	2,66

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colorazione giallo molto intensa con una buona presenza di riflessi verdognoli. Intenso e complesso all'olfatto, con note predominanti di mela e banana accompagnate da note floreali, minerali e leggermente speziate. In bocca si esprime con una buona acidità ed un buon equilibrio, con note retro gustative persistenti ed interessanti. Nel complesso il vino si presenta armonico ed equilibrato.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per produrre vini giovani o da vecchio invecchiamento.