

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cos tutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 258 del 06/11/2014

## **Origine**

Spilimbergo (PN)

I-VCR 484

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produzione buona e costante

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	0,83
Oidio	-

## **IL GRAPPOLO**

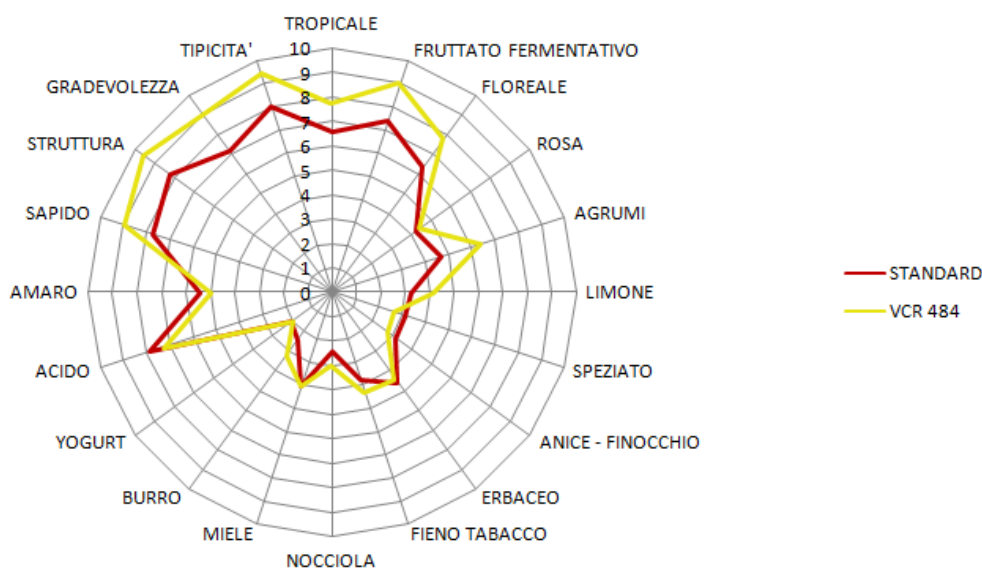
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due corte ali
- ✿ Acino medio, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi verdognoli



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,01
Numero grappoli/ceppo	17,7
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	1,66
Peso legno potatura (g/ceppo)	730
Indice di Ravaz	4,12

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,53
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	6,63
	Ac. Malico (g/l)	3,17

### **ANALISI SENSORIALE (\*)**



### **DESCRIZIONE ORGAÑOLETTICA**

Il clone dà un vino particolarmente profumato con profilo aromatico ampio e complesso in cui si distingue la nota dolce della frutta matura e quella fresca degli agrumi, di ottima struttura, sapido e persistente; si presta sia come base spumante, sia per la produzione di vini di pronto consumo.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008