

# CHARDONNAY B.

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

**Cosutitore**

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 OMEOLOGAZIONE 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

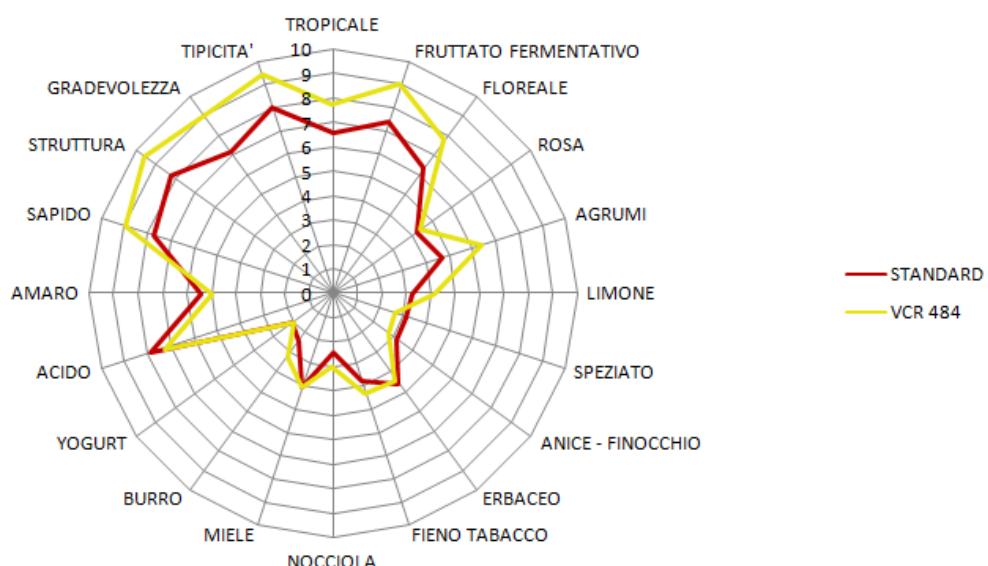
- ▣ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due corte ali
- ▣ Acino medio, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi verdognoli

<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 ORGANOLETTICA**

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, saporito e persistente; si presta sia come base spumante, sia per la produzione di vini di pronto consumo.

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