

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



Cosultore

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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	-

IL GRAPPOLO

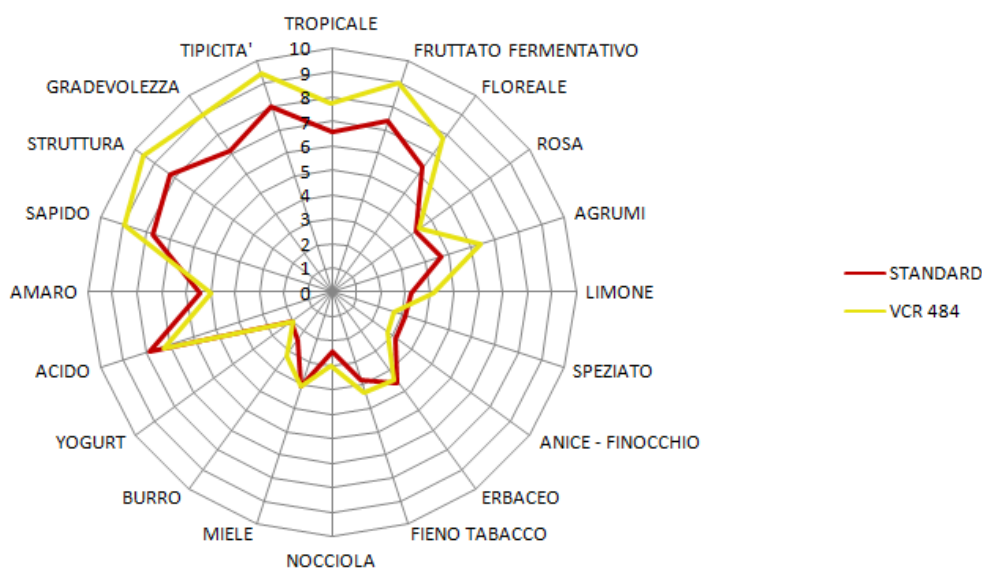
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico, allungato, semicompatto, caratterizzato dalla presenza di due corte ali
- ✿ Acino medio, con buccia consistente di colore giallo-dorato con riflessi verdognoli



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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, 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