

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 11:51. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-Enotria 121



## Costitutore

ENOTRIA S.S.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

## Origine

Azienda Mosole di S. Stino (VE).

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria S.S., Comune di Vedelago (TV)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	SMA 130
Periodo di osservazione	2015-2017

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Marciumi in maturazione Minore sensibilità
- ✓ Fertilità reale Superiore
- ✓ Produttività 15,57 t/ha (rispetto alle 14,20 t/ha del testimone)
- ✓ Spargolicità Maggiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medie, cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo.

Acino rotondo di calibro leggermente superiore.



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,62
Numero grappoli (n°/ceppo)	18,3
Peso medio grappolo (g)	198
Peso medio acino (g)	1,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1020
Indice di Ravaz	3,55

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO FIORE (*)</b>	Zuccheri riduttori (g/l)	216,8
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	4,7
	Alcol totale (% vol.)	13,0
	Estratto netto (g/l)	30,2
	Acido tartarico (g/l)	3,3
	Acido malico (g/l)	3,0
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	190,0
	Catechine (mg/l)	44,0
	APA (mg/l)	232,0
<b>VINO (**)</b>	Alcol totale (% vol.)	13,56
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,3
	Acidità totale (g/l)	5,1
	Acidità volatile (g/l)	0,16
	pH	3,52
	Estratto netto (g/l)	23,1
	Glicerina (g/l)	8,91

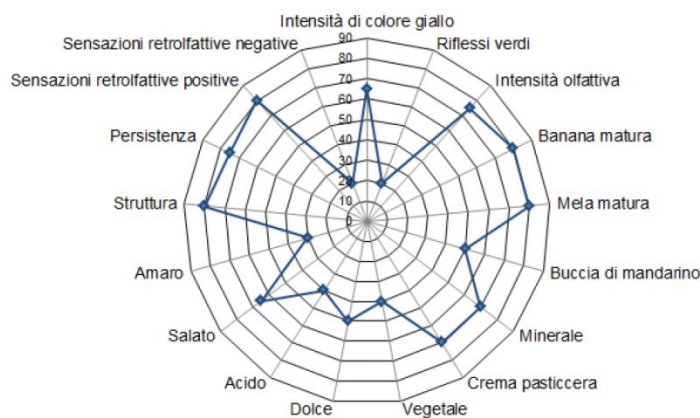
### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si presenta con colore giallo molto vivo e con ottima intensità e complessità olfattiva. Predominano i profumi maturi e caldi di banana, mela, crema pasticcera, accostati a sensazioni minerali e di affumicato.

Notevole struttura e persistenza guidata da una prevalenza di sensazioni sapide.

Si distingue per un'ottima complessità ed intensità aromatica associata ad una notevole struttura e persistenza che nel complesso gli conferiscono una elevato equilibrio organolettico.

Per queste sue caratteristiche può considerarsi indicato come clone base per produrre vini di media-lunga evoluzione.



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017