CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:53. CREA/SNCV ©2011-2026.

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	

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	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.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	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
VINO (**)	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