CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Enotria 232



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 Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	ISMA 105
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità	Leggermente inferiore
✓ Produttività	24,05 t/ha (rispetto alle 14,54 t/ha del testimone)

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 elevate, piramidale, spesso con 2 ali di cui talvolta una di dimensioni molto grandi, tendenzialmente compatto. Acino leggermente ellittico di calibro medio-grande.



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	5,58
Numero grappoli (n°/ceppo)	16,2
Peso medio grappolo (g)	338
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (g/ceppo)	1060
Indice di Ravaz	5,26

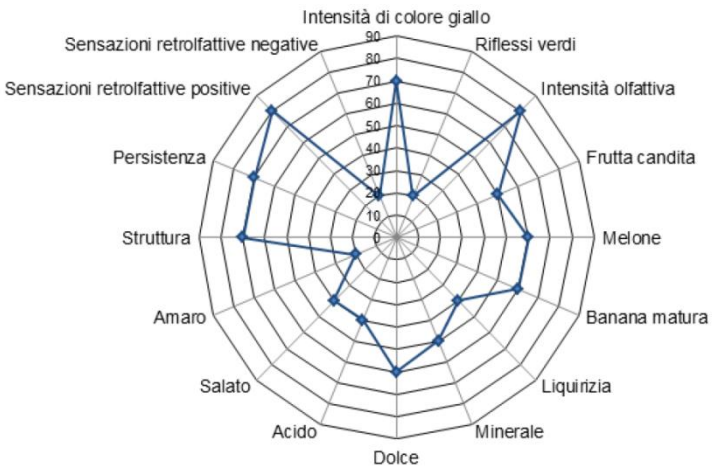
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	208,5
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	4,6
	Alcol totale (% vol.)	12,6
	Estratto netto (g/l)	26,7
	Acido tartarico (g/l)	3,2
	Acido malico (g/l)	3,0
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	232,0
	Catechine (mg/l)	17,0
	APA (mg/l)	206,0
VINO (**)	Alcol totale (% vol.)	12,74
	Zuccheri riduttori (g/l)	1,6
	Acidità totale (g/l)	5,1
	Acidità volatile (g/l)	0,15
	pH	3,44
	Estratto netto (g/l)	20,1
	Glicerina (g/l)	8,81

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo molto vivo e con intensità olfattiva importante. Spiccano le sensazioni tropicali, accompagnati da un sottofondo di frutta candita e note minerali. Struttura e persistenza sopra la media conferiscono pienezza e morbidità.

Si distingue per un'ottima intensità aromatica associata ad una buona struttura e persistenza che nel complesso gli conferiscono una eccellente gradevolezza.

Per queste sue caratteristiche risult interessante in quanto unisce ad un potenziale produttivo molto elevat che lo rende adatto sia per vini giovani che per affinamenti di media durata.



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