

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 21:17. 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
Invaiaura	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.



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
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

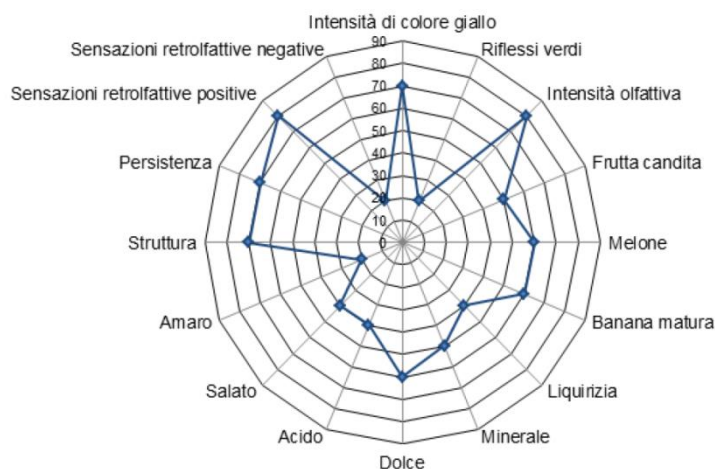
	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO FIORE (*)</b>	Zuccheri riduttori (g/l)	208,5
	pH	3,5
	Acidità totale (g/l)	4,6
	Alcol totale (% vol.)	12,6
	Estratto netto (g/l)	26,7
	Acido tartarico (g/l)	3,2
	Acido malico (g/l)	3,0
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	232,0
	Catechine (mg/l)	17,0
	APA (mg/l)	206,0
<b>VINO (**)</b>	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 morbidezza.

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 risulta interessante in quanto unisce ad un potenziale produttivo molto elevato 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