

CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

C.I.V.V. Ampelos, Via Tebano 45 – 48018 – FAENZA (RA)
Vivai COOP. Padernone, Via Barbazan, 13 – 38070 –
PADERGNONE (TN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

TRENTO (TN)

I-AMPELOS-
VCP7

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Ubicazione | Calavino (TN) |
| Forma di allevamento | |
| Sesto di impianto | |
| Periodo di osservazione | 2014/2017 |
| Clone di confronto e Portinestra | SMA 108; . |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità delle gemme Maggiore rispetto al clone di confronto
- ✓ Produttività

FASE FENOLOGICA

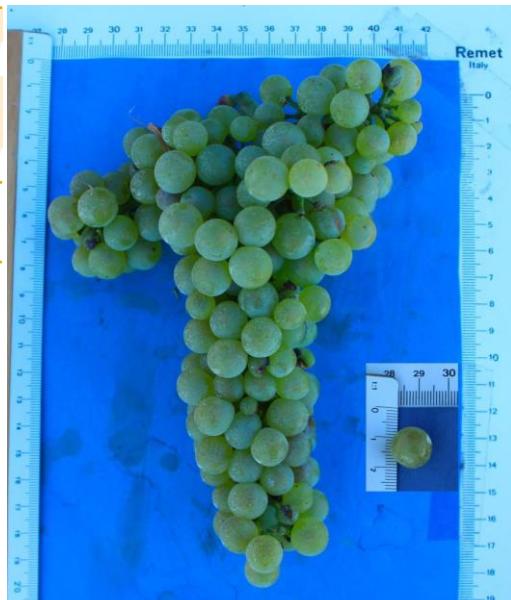
EPOCA

| | |
|----------------|--|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade di Maggio |
| Invaiatura | III decade di Luglio – I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Settembre |

IL GRAPPOLO

Il grappolo è di media lunghezza e medio-stretto, mediamente compatto, il peduncolo è corto e lignificato fino circa a metà. La forma è cilindrica con 1 – 2 ali del grappolo principale. Il peso di un grappolo è molto basso.

L'acino è medio-corto e medio-stretto, con dimensioni non uniformi. La forma è sferoidale, colore della buccia verde/giallo uniforme. Presenta una media pruina e un ombelico poco apparente. La polpa non è colorata, con succulenza media e di consistenza molle, non presenta aroma particolare. E' facile la separazione dal pedicello e lo sviluppo dei vinaccioli è completo. Il peso è basso.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE

Botrite

Oidio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,74 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,82 |
| Peso medio grappolo (g) | 204,6 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1500 |
| Indice di Ravaz | 3,88 |

PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

VINO

| | |
|--------------------------|-------|
| Alcool (% vol.) | 11,59 |
| pH | 3,20 |
| Acidità totale (g/l) | 6,66 |
| Acidità volatile (g/l) | 0,25 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 1,745 |
| Ac. Malico (g/l) | 2,005 |
| Polifenoli totali (mg/l) | 246 |

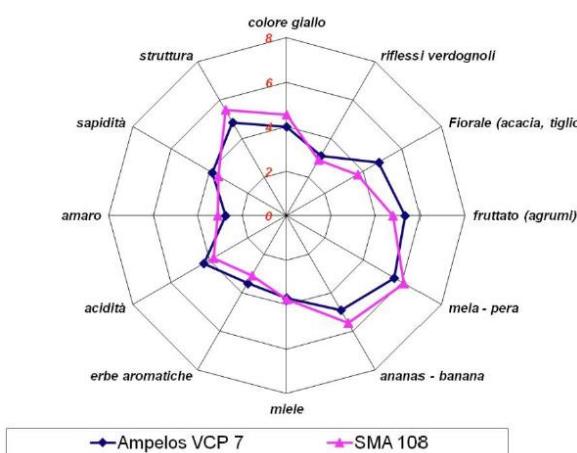
PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

MOSTO

| | |
|----------------------|------|
| Zuccheri (°Brix) | 20,5 |
| pH | 3,19 |
| Acidità totale (g/l) | 6,7 |

ANALISI SENSORIALE



Il vino presenta un colore giallo paglierino intenso. Fine ed armonico, tipico con note fiorali dolci e fruttate tipiche.

Al gusto acidità sostenuta, leggermente amarognolo, accentuata sapidità, buona struttura, equilibrato ed armonioso. La selezione *Ampelos VCP 7* è stata molto apprezzata, particolarmente interessante l'aspetto olfattivo.

In bocca i vini presentano una buona acidità contrastata da una altrettanto buona sapidità. Selezione interessante per base spumante.