

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

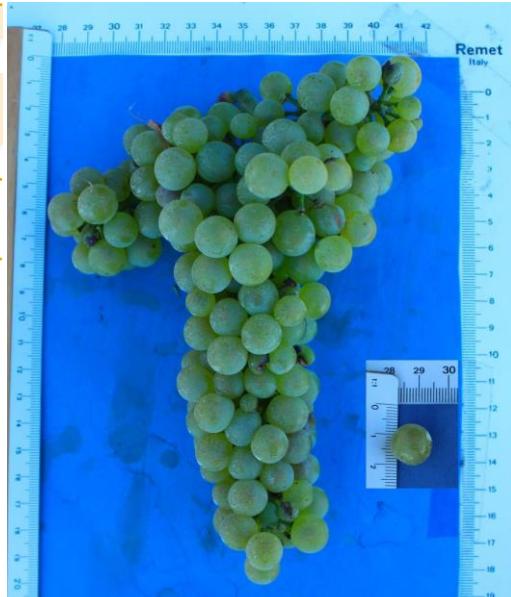
EPOCA

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

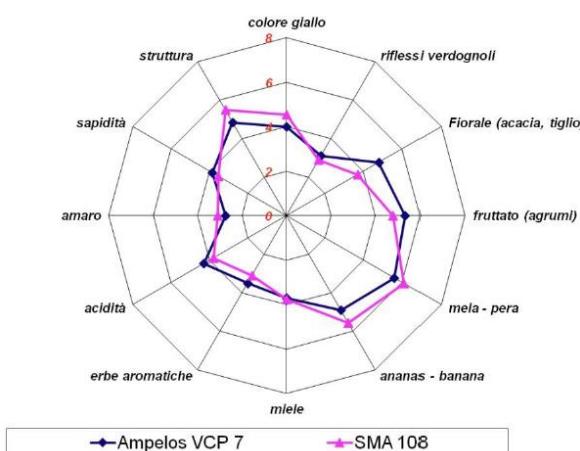
PARAMETRI ENOCHIMICI

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.