CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:12. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
C.I.V.V. Ampelos, Via Tebano 45 – 48018 – FAENZA (RA)
Vivai COOP. Padergnone, 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 Portinnesto	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.

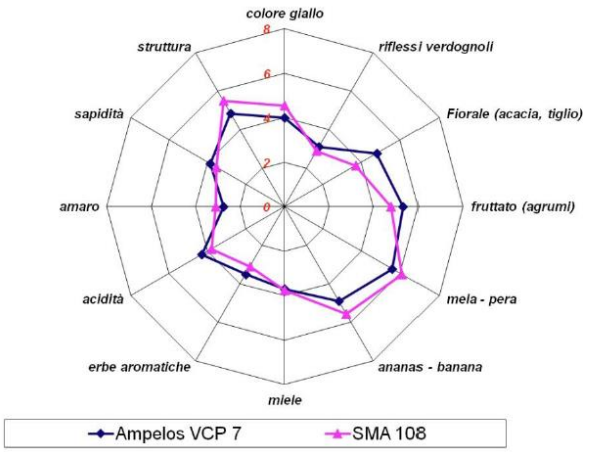
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	
Oidio	

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.