CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:08. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore:
Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine:
Az. Centa Sant'Anna – Cividale - UDINE

I- VCR 179

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO		
Ubicazione	Az.Sperimentale dei Vivai Cooperativi di Rauscedo	
Forma di allevamento	Guyot	
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333 ceppi /Ha	
Periodo di osservazione	2014 - 2016	

Grappolo: grande a forma tronco-piramidale semi spargolo allungato a volte presenta due piccole ali

Acino**:** medio grande a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di colore giallo dorato

Vigoria: equilibrata

Fertilità: superiore alla media

Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO
Grappolo: grande a forma tronco-piramidale semi spargolo allungato
Acino: medio grande a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di colore giallo dorato

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento:	I decade di Aprile
Fioritura:	III decade di Maggio
Invaiatura:	III decade di Luglio
Maturazione:	I decade di Settembre

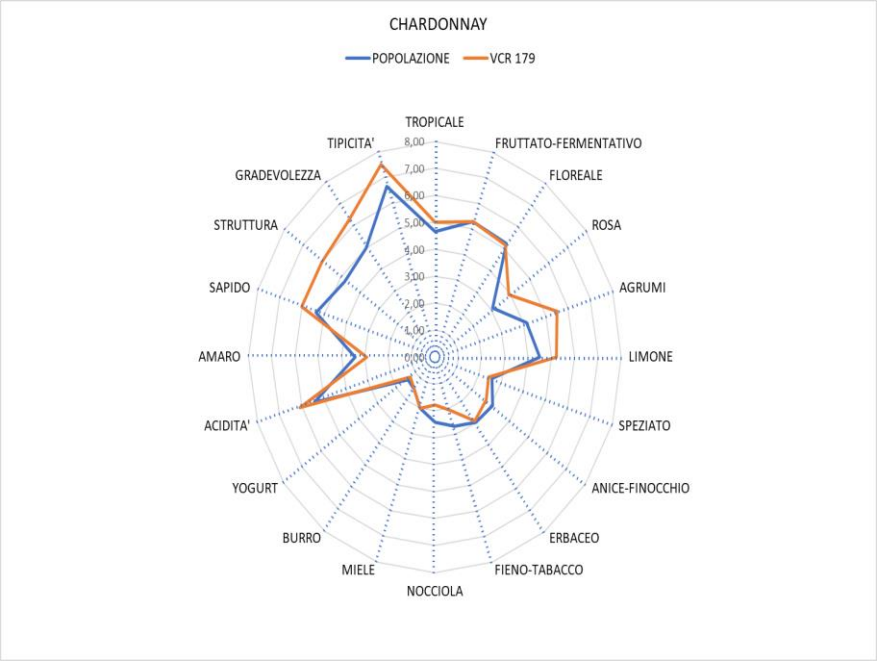
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite :	97,67%
Oidio :	96,33%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale:	1,79
Produzione per ceppo (Kg):	6,11
Numero grappoli/ceppo:	17,76
Peso medio grappolo (g):	344
Peso medio acino (g):	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo):	746
Indice di Ravaz: 7,71	8,19

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,40
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,48
	Ac. Malico (g/l)	2,15

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazione svolte nel biennio 2015 - 2016



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso predominano i sentori floreali di fiori bianchi come il gelsomino e mughetto. In bocca si denota un buon equilibrio tra struttura e sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti al retrogusto sono le sensazioni di frutta esotica. Si consiglia l'uso di questo biotipo per ottenere vini profumati tranquilli da bersi giovani o da utilizzarsi per la spumantizzazione.