

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 09/05/2026, 16:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



**Cosututore:**

**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



CHARDONNAY VCR 179

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento:	I decade di Aprile
Fioritura:	III decade di Maggio
Invaiatura:	III decade di Luglio
Maturazione:	I decade di Settembre

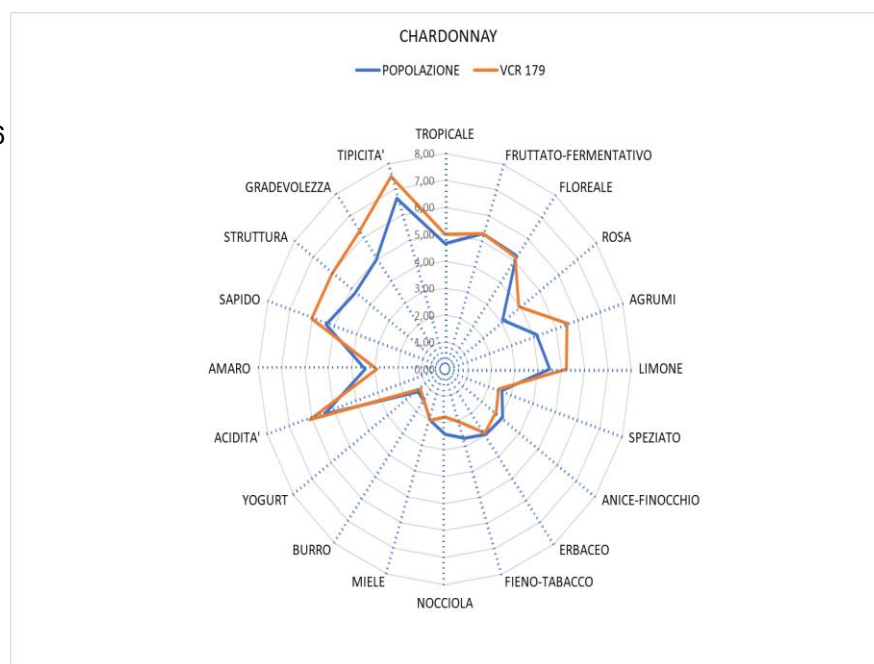
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite :	97,67%
Oidio :	96,33%

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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.

