CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:05. 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. Raimat – Leida Catalogna - Spagna

I- VCR 399

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 compatto allungato con una ala spesso importante

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

Vigoria: buona

Fertilità: superiore alla media

Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO
Grappolo: grande a forma tronco-piramidale semi compatto allungato con una ala spesso importante
Acino: medio 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

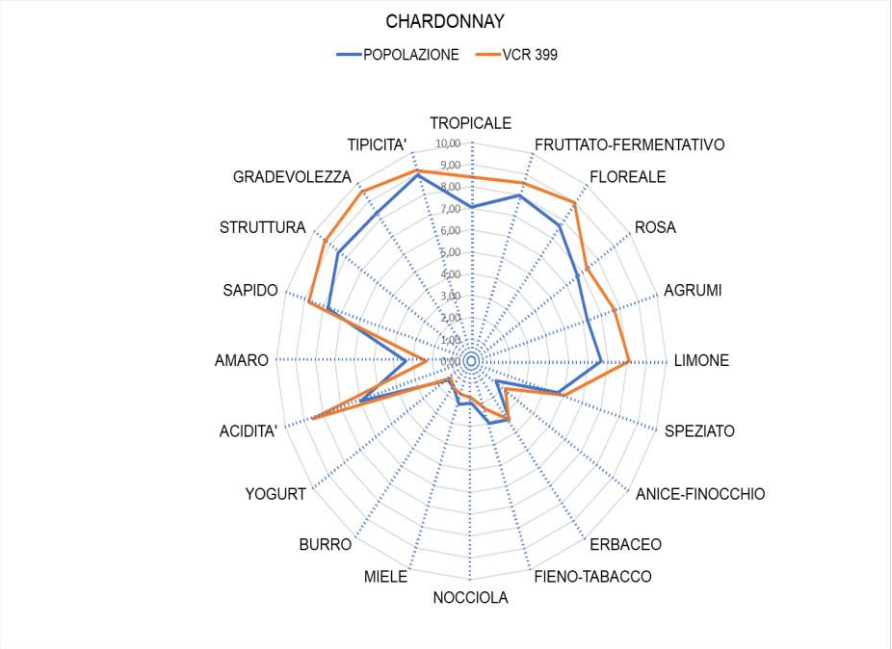
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite :	97,67%
Oidio :	96,33%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale:	1,90
Produzione per ceppo (Kg):	5,38
Numero grappoli/ceppo:	18,88
Peso medio grappolo (g):	285
Peso medio acino (g):	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo):	746
Indice di Ravaz: 7,71	7,21

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,00
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	7,33
	Ac. Tartarico (g/l)	5,49
	Ac. Malico (g/l)	2,13

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazione svolte nel biennio 2016- 2017



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con una intensità olfattiva importante dove spiccano le sensazioni fruttate tropicali. In bocca si denota un buon equilibrio tra struttura, sapidità e mineralità pur mantenendo una buona freschezza, lunga la persistenza aromatica al retrogusto che nel complesso gli conferiscono una eccellente gradevolezza. Si consiglia l'uso di questo biotipo per ottenere delle ottime basi spumante o dei vini di medio affinamento.