CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:10. 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. D'Osvaldo – Corno di Rosazzo - Udine

I- VCR 434

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 spargolo con due piccole ali

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

Vigoria: buona

Fertilità: superiore alla media

Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO
Grappolo: grande a forma tronco-piramidale spargolo con due piccole ali
Acino: medio-piccolo a forma sferoidale con buccia spessa e pruinosa di colore giallo

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

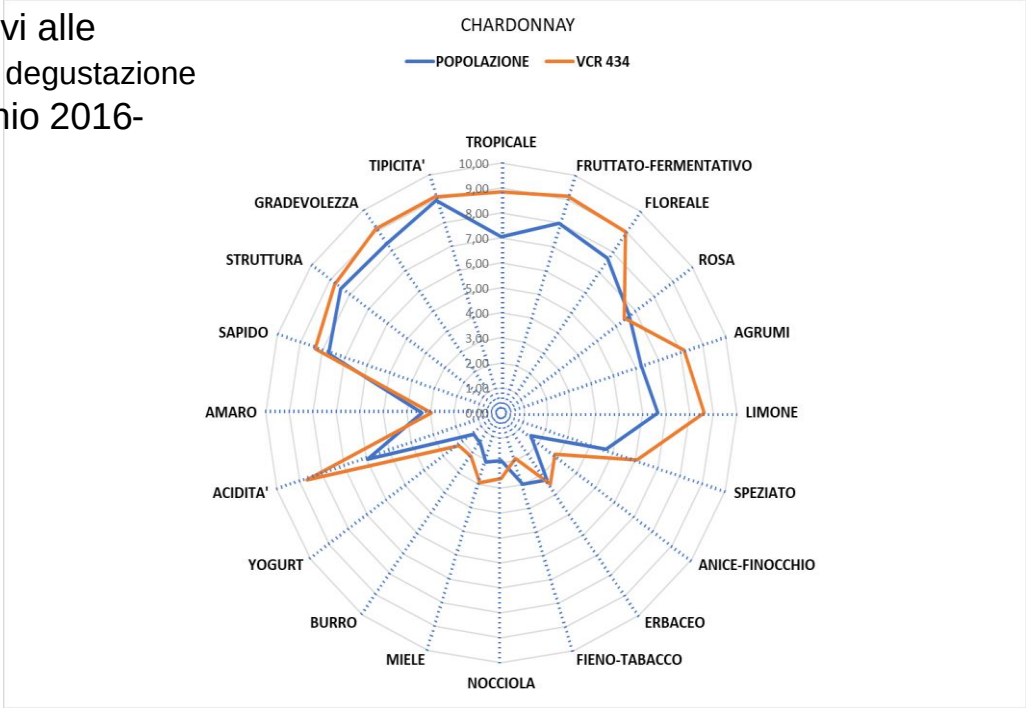
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite :	97,77%
Oidio :	97,00%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale:	1,76
Produzione per ceppo (Kg):	5,35
Numero grappoli/ceppo:	17,54
Peso medio grappolo (g):	305
Peso medio acino (g):	1,78
Peso legno potatura (g/ceppo):	782
Indice di Ravaz: 7,71	6,84

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,30
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,3
	Ac. Tartarico (g/l)	5,42
	Ac. Malico (g/l)	2,92

ANALISI SENSORIALE

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



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino:

Da questo biotiposi ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso predominano i sentori floreali che richiamano i fiori bianchi , come gelsomino e mughetto. In bocca si denota un buon equilibrio tra struttura, sapidità e mineralità pur mantenendo una buona frescezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni di frutta esotica.
Si presta particolarmente alla spumantizzazione ma anche per ottenere vini tranquilli da bersi giovani o da medio invecchiamento, può essere utilizzato per tagli come vino migliorativo.