

# CHARDONNAY B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:02. CREA/SNCV ©2011-2025.



**Cosututore:**

**Vivai Cooperativi di Rauscedo**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 152 del 17-06-2020

**Origine:**

**Az. D'Oswaldo – 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



CHARDONNAY VCR 434

<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

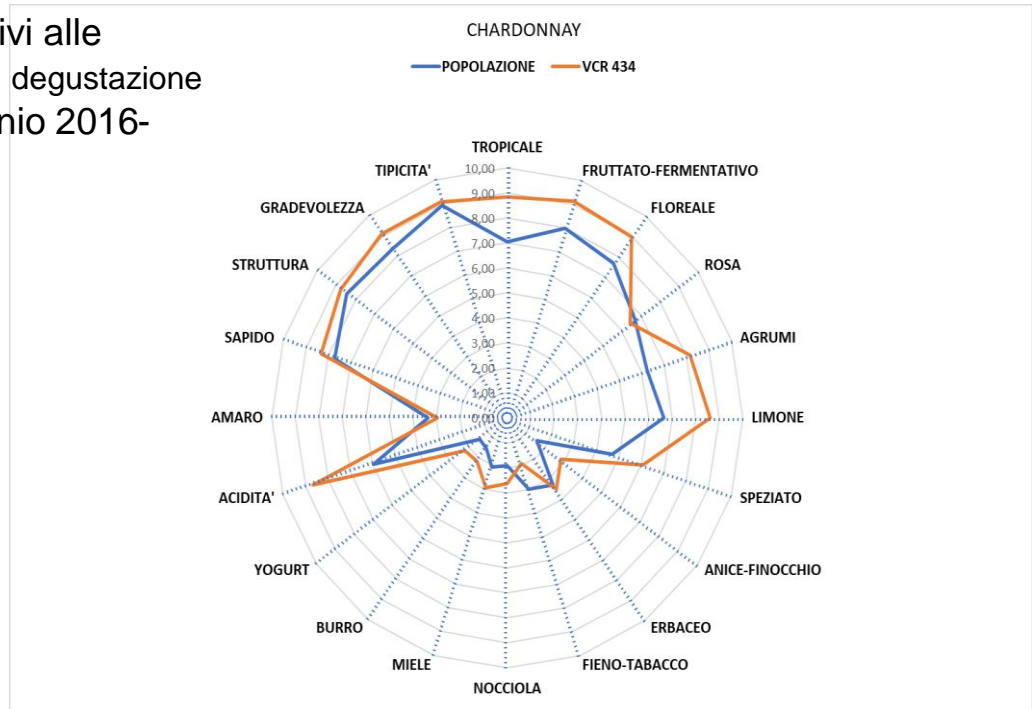
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite :	97,77%
Oidio :	97,00%

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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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 mugheretto. In bocca si denota un buon equilibrio tra struttura, sapidità e mineralità pur mantenendo una buona freschezza, 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.