

CHENIN B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 16:01. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosututore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Menfi (AG)

I-VCR 497

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Campomarino (CB)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore alla media
- ✓ Produttività: leggermente superiore alla media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: di medie dimensioni e peso leggermente superiore, forma cilindro-conica, compatto
- ✿ Acino: medio-grande rispetto alla media varietale, è di forma ellissoidale, con buccia fine, di colore giallo-verde



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

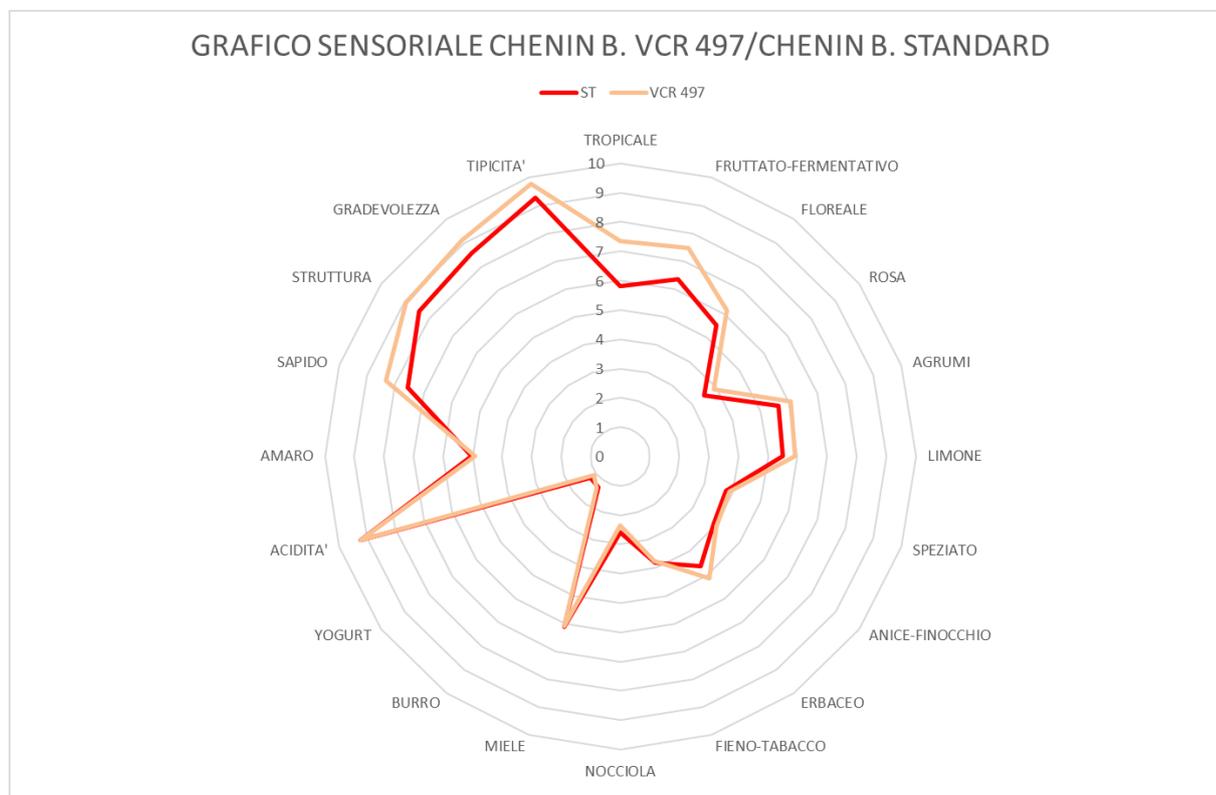
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,85
Oidio	0,87

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	4,06
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	324,4
Peso medio acino (g)	1,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	892
Indice di Ravaz	4,6

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,34
	pH	3,1
	Acidità totale (g/l)	6,98
	Ac. Tartarico (g/l)	4,35
	Ac. Malico (g/l)	2,24

ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dal biotipo selezionato è di colore giallo paglierino e presenta grado alcolico pari allo standard. Al naso risultano ben definite le note dolci dei frutti tropicali e maturi; si percepiscono poi sentori di fiori d'arancio, limone, agrumi. In bocca il retrogusto di miele e la caratteristica acidità si uniscono a definire un prodotto di buona struttura e persistenza, che risulta nel complesso molto gradevole.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si presta alla produzione di vini destinati all'invecchiamento, o come base spumante; è utilizzato spesso in miscela con Chardonnay, che ne attenua la spiccata acidità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I risultati migliori si ottengono in areali caratterizzati da temperature fresche ma al contempo miti e da terreni scistoso-calcarei ricchi in componente minerale.