

# CHARDONNAY B.



## Costitutore

Vivai cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 17 del 19/01/1983

## Origine

San Michele all'Adige (TN)

I-RAUSCEDO 8

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Assenza di acinellatura dolce
- ✓ Molto vigoroso
- ✓ Fertile
- ✓ Produzione elevata
- ✓ Minore sensibilità alla muffa grigia

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
-------------------------------	---------------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

### IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, alato, semicompatto
- 🍇 Acino medio



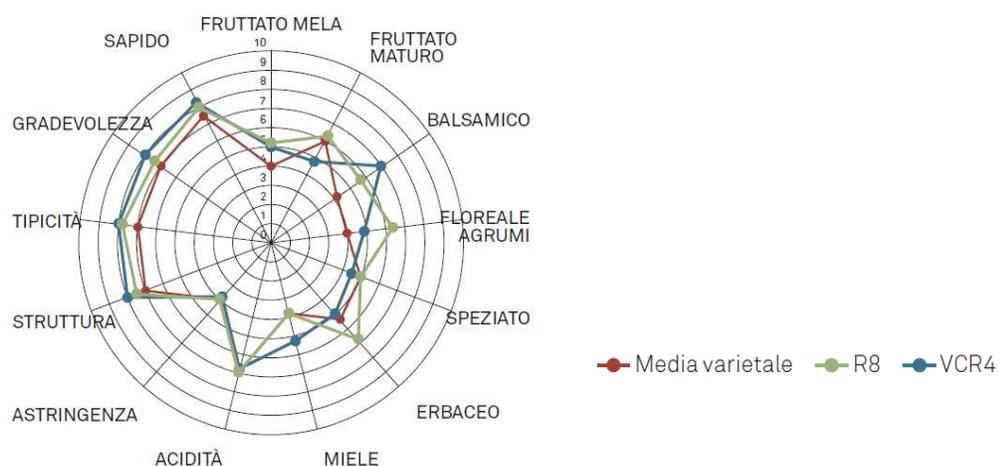
**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	8,9
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,90
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	7,99
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Di ottima struttura ed acidità, fruttato con profumo netto, caratteristico, fine e delicato. Di corpo medio, armonico, delicatamente aromatico. Adatto all'invecchiamento. Ottimo per tutti gli ambienti, anche quelli più caldi e, per la produzione di vini in barrique.