

# CHARDONNAY B.

I-VCR 10



**Costitutore**  
Vivai Cooperativi Rauscedo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 72 del 27/03/1995

**Origine**  
Rauscedo (PN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

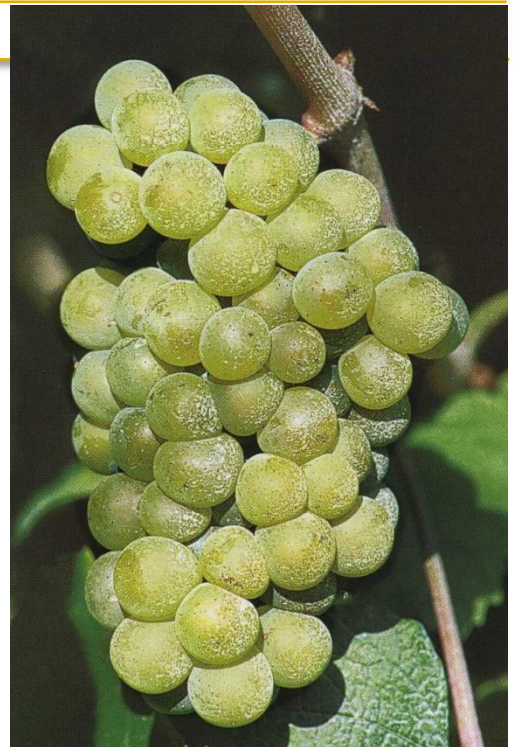
Ubicazione	Rauscedo (PN); Città Sant'Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità basale e totale superiori in modo molto significativo
- ✓ Produttività media

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✿ Acino medio, dal sapore tendenzialmente aromatico



## Rauscedo

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

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite (*)	0,61
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	6,97
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	147,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,28
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,25
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

## Città Sant'Angelo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

### ***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	-
Oidio (*)	0,88

### ***CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	7,87
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

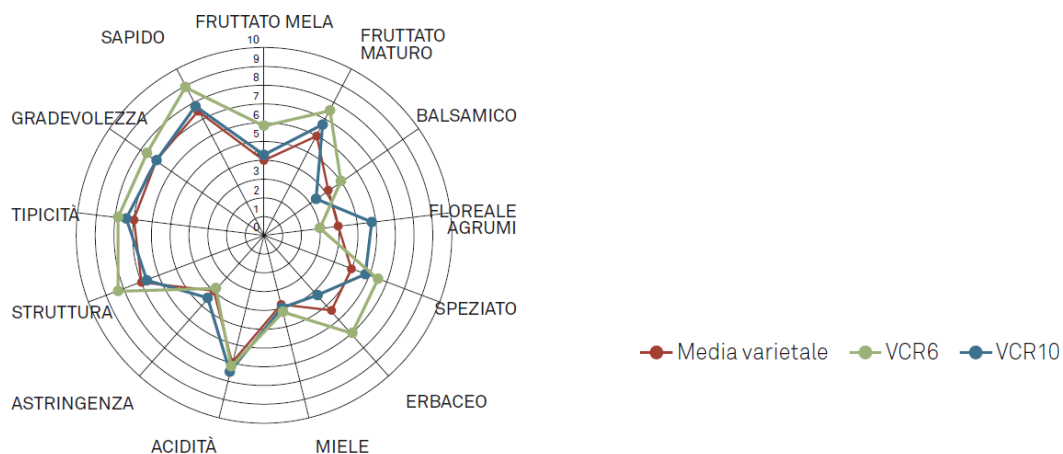
### ***PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,37
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	8,95
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone dà vini di elevata acidità ed ottima struttura. Il profilo aromatico denota sentori floreali intensi e persistenti. È un interessante clone da base spumante.