

# CHARDONNAY B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli Venezia Giulia

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Spilimbergo (PN)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 103

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Ubicazione                     | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)            |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750                                          |
| Periodo di osservazione        | 2005-2007                                     |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori e più spargolo
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso
- ✓ Decisa minore suscettibilità ai marciumi

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

## IL GRAPPOLO

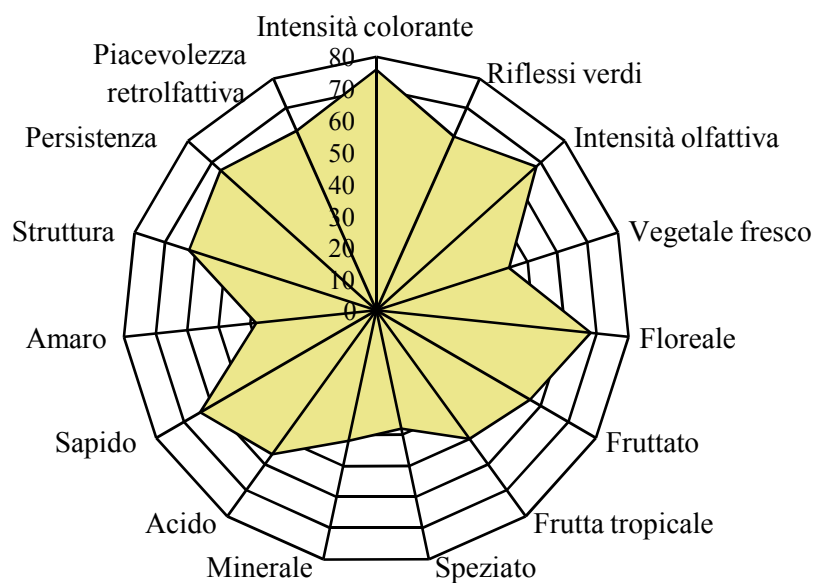
- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo, di calibro medio



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,72         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,28         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 16,4         |
| Peso medio grappolo (g)               | 200          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,92         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 920          |
| Indice di Ravaz                       | 3,56         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 20,40        |
|              | pH                              | 3,40         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 6,8          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,64         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 2,97         |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con un'ottima complessità aromatica che spazia dal floreale al fruttato fresco con note percettibili di vegetale e minerale. In bocca si presenta equilibrato e si distingue per una buona freschezza che lo rende molto gradevole alla degustazione. Il retrogusto è molto lungo e di buona intensità.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per apportare soprattutto ricchezza e complessità olfattiva in vini da medio-lungo invecchiamento.