

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

Maiano (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 106

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

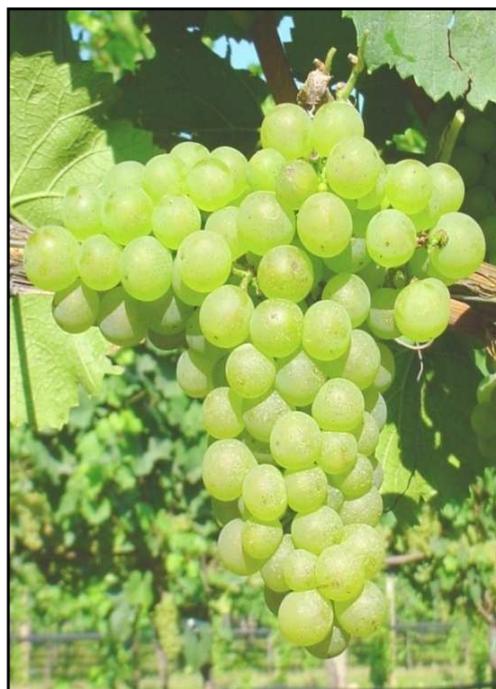
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni più piccolo^(*)
- ✓ **Acino** di peso medio e calibro più grande^(*)
- ✓ Potenzialità produttiva medio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo cilindrico, tendenzialmente semicompatto
- ✚ Acino rotondo

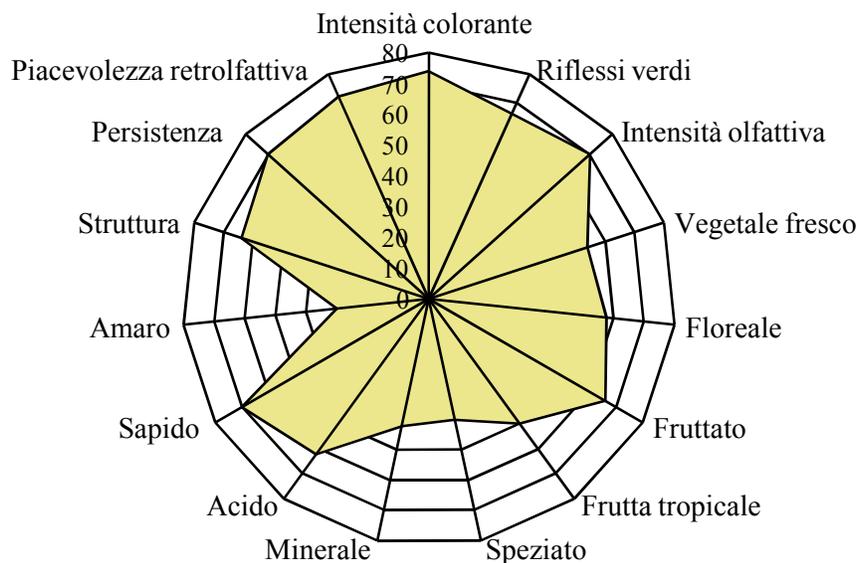


(*) Rispetto al clone di riferimento I-R 8

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	3,50
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	213
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,68

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,01
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,5
	Ac. Tartarico (g/l)	5,98
	Ac. Malico (g/l)	3,39

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colorazione giallo molto intensa con riflessi verdognoli buoni. Si caratterizza per una buona complessità aromatica, in cui predominano note di frutta gialla matura, interessanti note di minerale e floreale che vanno a completare il bouquet dei profumi. In bocca il vino presenta una buona struttura, un'interessante sapidità ed un altrettanto intensa sensazione acida. Nel complesso il vino risulta molto gradevole.

Per queste sue caratteristiche può essere consigliato come clone di base per vini da medio invecchiamento.