

VARIETÀ CHARDONNAY B.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Trentino, Mezzocorona

I-ISMMA® 105

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (450 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1992 - 2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

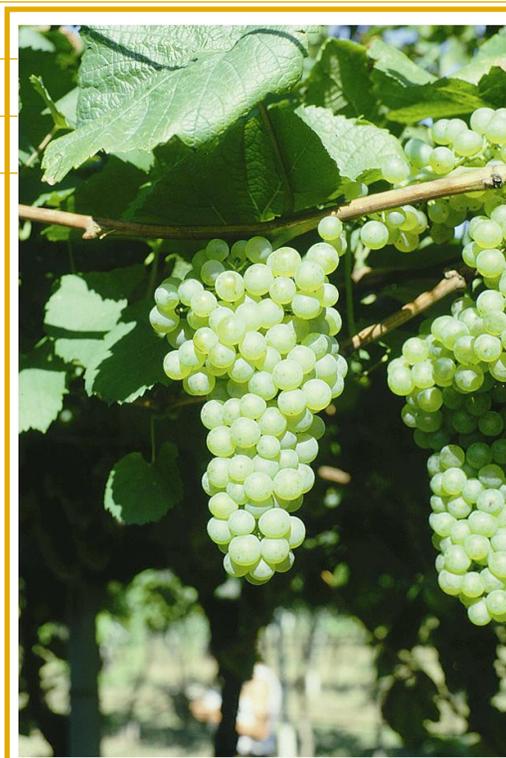
Grappolo: medio - grande, di forma tipica, spesso alato

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: elevata



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media-tardiva

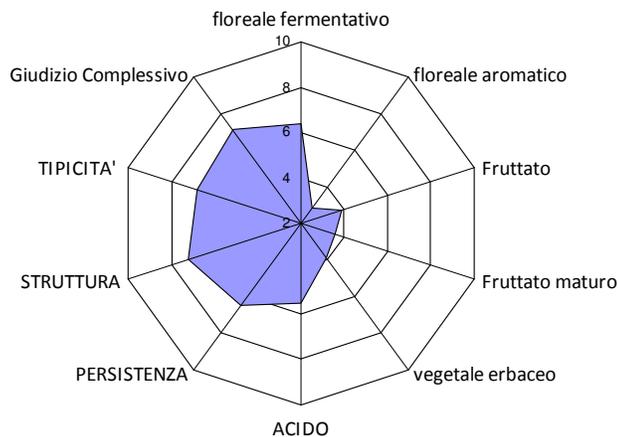
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,620
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	1,23
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.035
Indice di Ravaz	4,6

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,03
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	9,03
	Ac. Tartarico (g/l)	6,85
	Ac. Malico (g/l)	3,02

ANALISI SENSORIALE

Chardonnay ISMA® 105



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile da Chardonnay **ISMA® 105** è gradevolmente fruttato; sostenuto da una discreta acidità, al gusto risulta sapido, con buona persistenza, idoneo sia per vino base spumante sia per vino tranquillo.