

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. 338 del 4/12/1978

Origine

Trentino, Mezzocorona

I-SMA 130

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; giustamente spargolo, di forma tipica

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: elevata



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

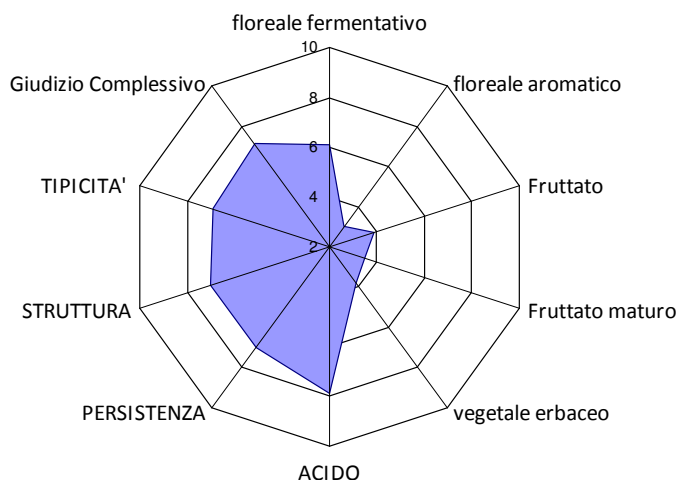
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,960
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	166
Peso medio acino (g)	1,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	966
Indice di Ravaz	5,1

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,72
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,88
	Ac. Tartarico (g/l)	7,25
	Ac. Malico (g/l)	3,71

ANALISI SENSORIALE

Chardonnay SMA 130



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nei vini ottenibili da Chardonnay **SMA 130** risultano ben equilibrate le caratteristiche legate all'acidità (freschezza, note floreali) con quelle di note fruttate, tipicamente apprezzate anche al gusto. Prodotto dotato di una ottima "struttura", risulta idoneo sia per vino base spumante sia per vino tranquillo.