



## Chardonnay b.

### Origine

È originario dalla Borgogna (Francia). Non si sa con esattezza quando sia giunto in Italia, in quanto fino al 1978 (data di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà) veniva confuso con il Pinot bianco, dal quale peraltro veniva distinto dai viticoltori con il nome di Pinot giallo. Recenti analisi molecolari hanno accertato che si tratta di un incrocio di Pinot n. per Gouais.

### Caratteristiche ampelografiche

**Portamento:** eretto.

**Apice del germoglio:** giallo bronzato, poco tomentoso.

**Foglia:** media, orbicolare quasi intera, leggermente bollosa, poco tomentosa; seno peziolare a V poco aperto con nervatura che limita il bordo.

**Grappolo:** medio (100-170 g), piramidale, con un accenno di ala, abbastanza compatto.

**Acino:** medio, giallo dorato, con buccia tenera e polpa succosa.

### Caratteristiche fenologiche e produttive

Il germogliamento è precoce, come pure il momento della maturazione.

È un vitigno di grande adattabilità ambientale, di buona vigoria e di produttività regolare e abbondante (ottima fertilità delle gemme). È sensibile alle gelate primaverili, alla flavescenza dorata, a botrite, marciume acido e oidio; mediamente sensibile alla peronospora.

### Selezione clonale

Esistono numerosi cloni omologati sia italiani che francesi. È importante distinguere quelli più adatti a produrre vini tranquilli, più o meno aromatici e più o meno adatti alla barrique, da quelli da utilizzare come base spumante.

I più interessanti sono qui di seguito riportati.





**Cloni omologati**

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite	Note
SMA 123	6	1978	E	M-A	S	S	
SMA 130	6	1978	M-E	M-A	B-S	S	
RAUSCEDO 8	2	1982	M-E	M-A	B-S	P	
ISV CONEGLIANO 1	1	1982	M	A	B-S	P	
SMA 108	6	1990	M-E	A	B-S	P	
SMA 127	6	1990	M	M-A	B-S	M	
FEDIT 12 C.S.G.	3	1992	M	A	B-S	P	
VCR 4	2	1995	M	M-A	B	P	Leggero sapore moscato
VCR 10	2	1995	M-R	A	S	P	
STWA-95-350	7; 23; 29	1996	M-E	M	B-S	M	Leggero sapore moscato
STWA-95-355	7; 33; 29	1996	M-R	M	B-S	M	Leggero sapore moscato
ISMA 105	6	2002	M-E	A	B-S	P	
ISV 4	1	D.M. in corso	M	M	B	M-P	
ISV 5	1	D.M. in corso	M-E	M-A	B-S	M-P	
VCR 6	2	D.M. in corso	M-R	M-A	B-S	M-P	
VCR 11	2	D.M. in corso	M	M-A	B	P	
76	ENTAV	1971	M	A	B	-	
77	ENTAV	1971	M	M	B	-	Leggero sapore moscato
95	ENTAV	1971	M	M-A	B	-	
96	ENTAV	1971	M-E	A	S	-	
548	ENTAV	1978	M-R	A	B	-	
809	ENTAV	1985	M	M	B	-	Leggero sapore moscato

\* vedasi elenco costitutori a pag. 12

**Legenda:** **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto  
**Utilizzazione:** Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti  
**Sensibilità alla Botrite:** Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile