



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970*	1982*	1990	2000	2010
ETTARI	-*	172*	6.180	11.773	24.095

* Vedi Pinot Bianco

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	9.805	13.042	19.869	33.070	42.017

CHARDONNAY

Vitigno di provenienza francese, coltivato all'origine nella zona dello Champagne e della Borgogna, ha trovato ampia diffusione nelle varie zone viticole del mondo. Secondo stime OIV nel 2000 la superficie mondiale a Chardonnay era di circa 100.000 ettari.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le differenze sostanziali riguardano la produttività più o meno pronunciata e le componenti organolettiche dell'uva. Germoglio ad apice espanso, verde-giallastro, poco tomentoso. Foglia media, tondeggiante, quasi intera, lembo un po' bollosa, verde cupo, scarsamente provvisto di tomento, con seno peziolare a U aperto con nervature che delimitano il fondo nel punto peziolare. Grappolo medio, tronco-conico, con un'ala evidente, giustamente compatto. Acino medio, di colore giallo-dorato; buccia di media consistenza.

Attitudini culturali: vitigno vigoroso, tralci robusti ad internodo corto, vegetazione con portamento eretto tendenzialmente equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno ed ai diversi climi, purché non troppo umidi. Da evitare la coltivazione in ambienti eccessivamente asciutti.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento anche completamente meccanizzabili ed ai diversi sesti di impianto, purché non troppo stretti. Può essere potato corto nel sud o medio-lungo nel nord purché si dia una carica di gemme equilibrata alla pianta. Nei climi settentrionali più umidi sono necessarie adeguate potature a verde per una regolare maturazione dell'uva e per evitare l'insorgenza di botrite e marciumi acidi.

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di maturazione: precoce.

Produzione: media e costante con ogni forma di allevamento; con le potature lunghe e ricche può divenire abbondante a scapito però della qualità del prodotto.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, un po' sensibile nel nord ed in annate umide alla botrite; sensibile ai fitoplasmi della vite. Molto resistente alla clorosi. Sensibile alle brinate tardive. In particolari situazioni pedoclimatiche può manifestare incompatibilità su 3309C e Gravesac.

Potenziale enologico: dà un vino di sapore tipicamente varietale, di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con aromi e profumi delicati, di corpo, giustamente acido, di buona alcolicità. Ottimo come base spumante; vinificato in bianco assume un colore giallo paglierino. Il suo utilizzo nel taglio porta ad interessanti miglioramenti di altri vini tendenzialmente neutri.

Cloni in moltiplicazione: Chardonnay R8, VCR4, VCR6, VCR10, VCR11, VCR481, VCR484, ISV1, ISV4, ISV5, SMA108, SMA123, SMA127, SMA130, ISMA105, STWA95-350, STWA95-355; cloni francesi: Inra-Entav 75, 76, 95, 96, 117, 121, 132, 277, 548, 809.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Chardonnay VCR192, VCR434, VCR435, VCR436.

CHARDONNAY

R8

Origine: San Michele
all'Adige (TN)



Anno di omologazione: 1969

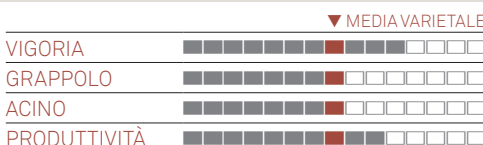
CHARDONNAY

VCR4

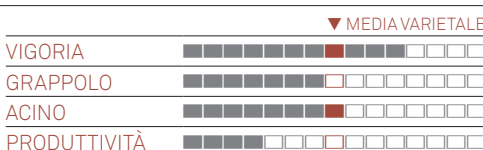
Origine: San Michele all'Adige (TN)



Anno di omologazione: 1995



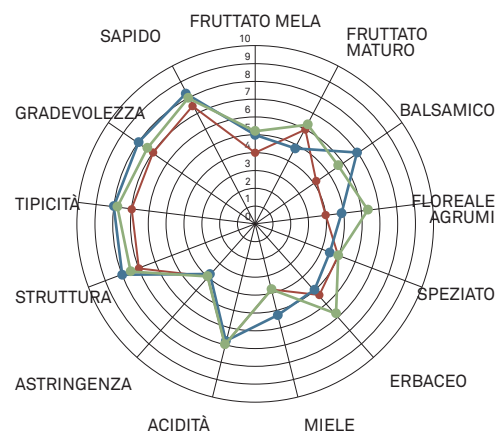
Potenziale enologico: per vini di ottima struttura ed acidità, fruttati, anche da invecchiamento. Ottimo per tutti gli ambienti, anche quelli più caldi, e per la produzione di vino in barrique.



Potenziale enologico: è una mutazione dello Chardonnay e dà vini dal caratteristico aroma di moscato. Si consiglia l'utilizzo in taglio al 5-10% con altri cloni di Chardonnay.

ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— R8 —●— VCR4



VCR6

Origine: California



Anno di omologazione: 2003



Potenziale enologico: dà vini fruttati, di buona acidità, interessanti per base spumante in taglio con R8 e/o altri cloni VCR di Chardonnay.

VCR10

Origine: Grave
di Rauscedo (PN)



Anno di omologazione: 1995



Potenziale enologico: dà vini di elevata acidità e ottima struttura. È un interessante clone da base spumante. Il profilo aromatico denota sentori floreali intensi e persistenti.

VCR11

Origine: California



Anno di omologazione: 2003



Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura, acidità e complesso aromatico; interessante per base spumante in taglio con VCR10. Evidenti le note speziate e floreali agrumate.

VCR481

Origine: Tauriano (PN)



Anno di omologazione: 2014



Potenziale enologico: dà vini di ottima struttura ed acidità, fruttati e sapidi, adatti a sopportare un leggero invecchiamento in barrique.

VCR484

Origine: Tauriano (PN)



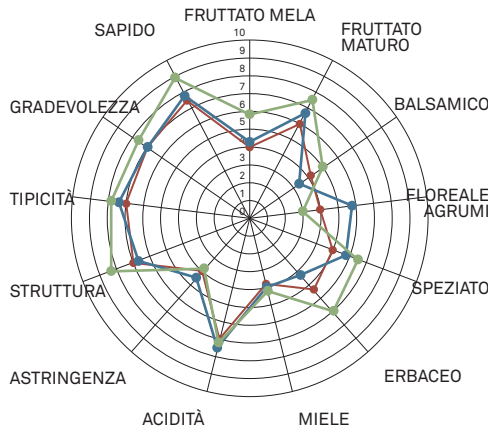
Anno di omologazione: 2014



Potenziale enologico: dà vini particolarmente profumati, di ottima struttura ed acidità, con un quadro aromatico complesso. Si presta sia come base spumante, sia per la produzione di vini di pronto consumo.

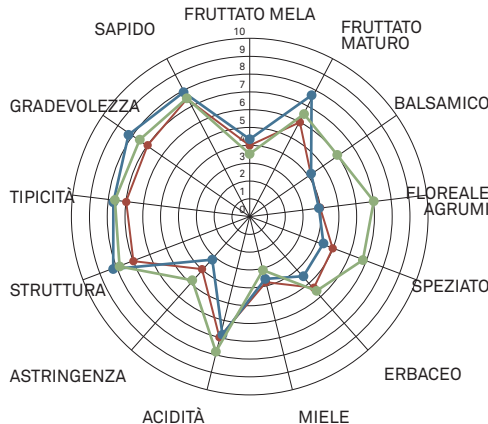
ANALISI SENSORIALE

Media varietale VCB6 VCB10



ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCB11 —●— VCB481



ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR484

