



# Chardonnay

## Origine e cenni storici

Vitigno originario della Francia (Borgogna), il suo nome deriverebbe da un piccolo paese del Màconnais chiamato *Chardonnay* (da Chardon = cardo). Vitigno a frutto bianco molto diffuso in Francia dove rappresenta la componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo, quali lo *Champagne*, lo *Chablis*, il *Corton-Charlemagne*. Dalla Francia si è diffuso in parecchie realtà viticole del mondo quali la California, il Sud Africa, la Nuova Zelanda, l'Australia. L'epoca di arrivo in Italia non si conosce, anche se notizie della sua presenza si ebbero dal 1600 (Davanzati e Soderini). In Italia fino al 1978 (data di iscrizione al "Catalogo nazionale delle varietà di vite"), veniva confuso con il *Pinot bianco*, col quale veniva coltivato.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Pinot Chardonnay, Pinot giallo.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In Italia è diffuso su tutto il territorio nazionale e in particolare nelle zone a vocazione spumantistica, quali il Trentino, l'Alto Adige e la Franciacorta. Numerose sono le DOC caratterizzate da questo vitigno, tra le più importanti troviamo *Chardonnay Alto Adige, Chardonnay Grave del Friuli, Chardonnay Colli Orientali del Friuli, Chardonnay Collio, Chardonnay Lison-Pramaggiore, Chardonnay Trentino* e *Franciacorta DOCG* e altre. Impianti di questo vitigno si stanno diffondendo in ogni regione dando origine a vini di grande pregio, apprezzati in tutto il mondo.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

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

*Foglia adulta* media orbicolare, quasi intera, lembo leggermente boloso, con profilo a gronda, di colore verde medio, scarsamente provvisto di tomento.

*Grappolo* medio, piramidale, con un'ala poco pronunciata, compatto.

*Acino* medio, di colore giallo-dorato, buccia di media consistenza, tenera.

### Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: precoce

Invaiaatura: precoce Maturazione: precoce

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Può dare fenomeni di colatura		
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

### Esigenze ambientali e culturali

Probabilmente il vitigno internazionale più plastico in assoluto, in quanto fornisce sempre ottimi livelli qualitativi con espressioni diverse sulla base

delle caratteristiche del *terroir*. In terreni di origine morenica, quindi sciolti e ciottolosi, produce sentori evoluti e gusti minerali. Nelle zone più fresche dal punto di vista pedo-climatico ritarda leggermente la maturazione rendendo più fine il prodotto.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Soffre le gelate primaverili e i ristagni idrici ove può mostrare fenomeni di colatura. Vitigno molto sensibile al fitoplasma della flavescenza dorata. Mediamente sensibile all'oidio e alla botrite, mentre buona tolleranza alla peronospora. Lo scarso spessore della buccia e la compattezza dei grappoli possono favorire l'instaurarsi di marciumi nella fase di maturazione.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	2,9-3,3	5,5-8,5			

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno impiegato sia per la produzione di vini bianchi fermi, freschi o da invecchiamento, che per la spumantizzazione.

Riesce a raggiungere elevati livelli di maturazione pur mantenendo ottimi livelli acidi. Da giovane, spiccate sono le note di frutti tropicali come banana e frutti bianchi come mela. Dopo l'invecchiamento si complessa notevolmente, si evolve in bouquet caratterizzato da sentori speziati tendenti all'idrocarburo. Fresco e piacevole alla bocca nelle basi spumante e nei prodotti di pronta beva, più importante e grasso nei prodotti invecchiati. Ottimi risultati li raggiunge nella spumantizzazione dove si esprime al meglio in ambienti freschi a maturazione lenta; nei microclimi caldi tende a dare prodotti strutturati da consumare a tutto pasto.