

# TREBBIANO DI SOAVE B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:13. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 258 del 04/11/1996

## Origine

Valtenisi (BS)

I-ERPT 155

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | -            |
| Fioritura              | -            |
| Invaiatura             | -            |
| Maturazione            | -            |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, allungato, piramidale, monoalato
- ✚ Acino medio-grosso, rotondeggiante



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              |                     |
| Produzione per ceppo (Kg)                    |                     |
| Numero grappoli/ceppo                        |                     |
| Peso medio grappolo (g)                      |                     |
| Peso medio acino (g)                         |                     |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                |                     |
| Indice di Ravaz                              |                     |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                       |                     |
|              | pH                                     |                     |
|              | Acidità totale (g/l)                   |                     |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    |                     |
|              | Ac. Malico (g/l)                       |                     |

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; base aromatica superiore alla media caratterizzata da note di floreale e fruttato; sapore leggermente amarognolo, di ottima struttura, elegante ed armonico. Per le sue caratteristiche può essere utilizzato per la produzione di vini bianchi di buona struttura e finezza. In miscela con altri cloni consente di esaltare le sue maggiori doti aromatiche.