

# TREBBIANO DI SOAVE B.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 03:43. CREA/SNCV ©2011-2021.



## Costitutore

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti Ortoflorovivaistici Veronesi, via Molinara 50, Bussolengo 37012 (Verona).

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 39 del 16/02/2018

**Origine** Comune di Calsteccerino (VR).

I - 37 VITIVER

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Ubicazione              | Comune di Buttapietra (VR), loc. Bovolino. |
| Forma di allevamento    | Guyot con sesto di impianto 2,8x1,0        |
| Portinnesto e Testimone | Kober 5BB; I - ISV - CV 84.                |
| Periodo di osservazione | 2011-2013                                  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità Inferiore al testimone
- ✓ Produttività Inferiore al testimone

## FASE FENOLOGICA

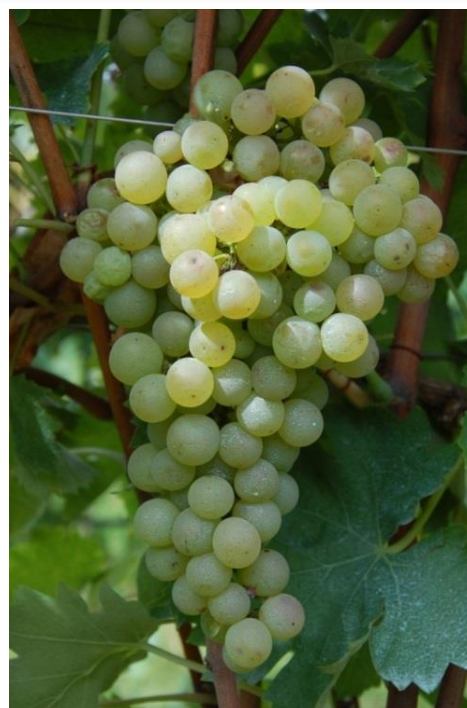
## EPOCA

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Germogliamento | II decade di Aprile    |
| Fioritura      | I decade di Giugno     |
| Invaiaura      | II decade di Agosto    |
| Maturazione    | II decade di Settembre |

## IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo e spargolo

Acino dorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)** **CLONE**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

**CARATTERISTICHE** **CLONE(\*)****PRODUTTIVE**

|   |       |
|---|-------|
| Fertilità reale                         | 0,87  |
| Fertilità potenziale                    | 0,91  |
| Fertilità basale reale (gemme 1-3)      | 0,40  |
| Fertilità basale potenziale (gemme 1-3) | 0,44  |
| Produzione per ceppo (Kg)               | 3,49  |
| Numero grappoli/ceppo                   | -     |
| Peso medio grappolo (g)                 | 306,5 |
| Peso medio acino (g)                    | 2,05  |
| Peso legno potatura (Kg/ceppo)          | 0,84  |
| Indice di Ravaz                         | 4,15  |

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

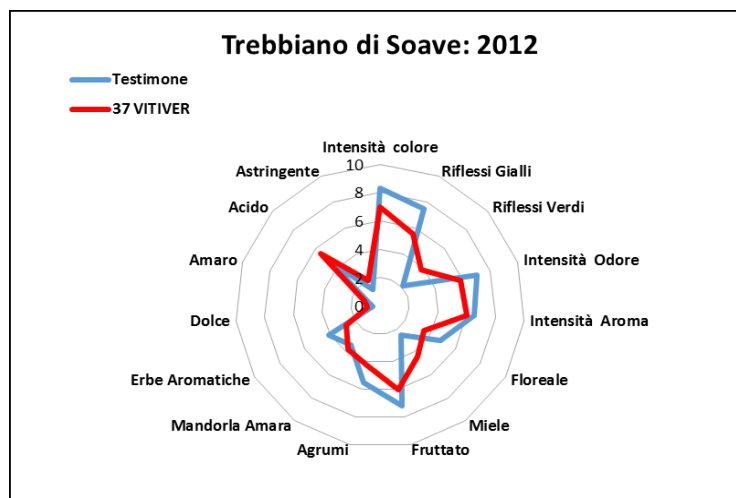
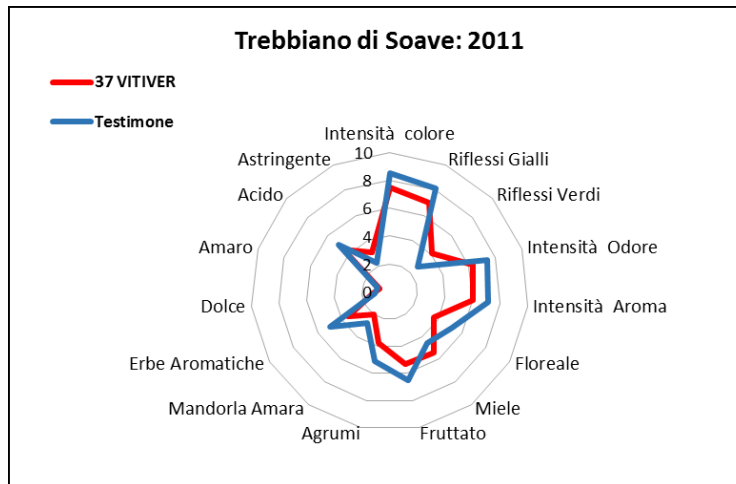
|           |                      |       |
|-----------|----------------------|-------|
| MOSTO (*) | Zuccheri (°Brix)     | 25,21 |
|           | pH                   | 3,33  |
|           | Acidità totale (g/l) | 5,7   |
|           | Ac. Tartarico (g/l)  | 4,48  |
|           | Ac. Malico (g/l)     | 1,59  |
| VINO (**) | Vol. %               | 14,19 |
|           | Zuccheri             | 1,69  |
|           | pH                   | 3,39  |
|           | Ac. tot              | 5,86  |

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Risulta elevato l'accumulo zuccherino rispetto al testimone, mentre inferiore è l'acidità complessiva.

Il vino è di colore intenso con riflessi giallo paglierini, di buona struttura e acidità, di interessante intensità aromatica, in cui spiccano le note di frutta matura.

I vini risultano longevi e adatti all'invecchiamento.



(\*) Dati medi sui tre anni di osservazione (\*\*) Dati medi sul biennio – 2011/2012