TREBBIANO DI SOAVE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 18:38. CREA/SNCV ©2011-2026.

I – 37 VITIVER



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 Calstecerino (VR).

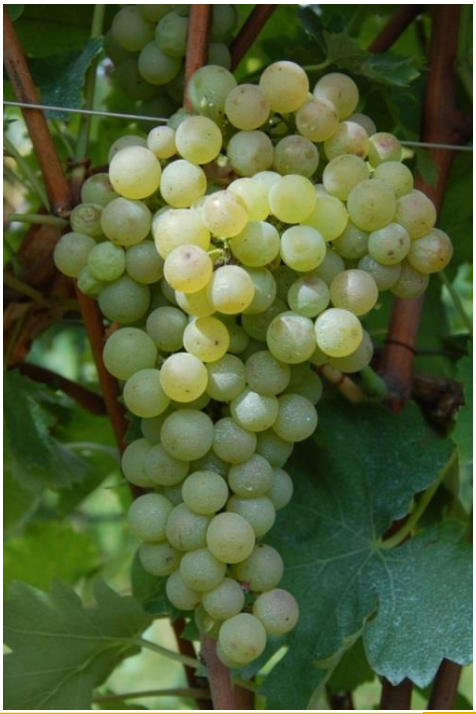
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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
Invaiatura	II decade di Agosto
Maturazione	II decade di Settembre



IL GRAPPOLO

Grappolo piccolo e spargolo

Acino dorato

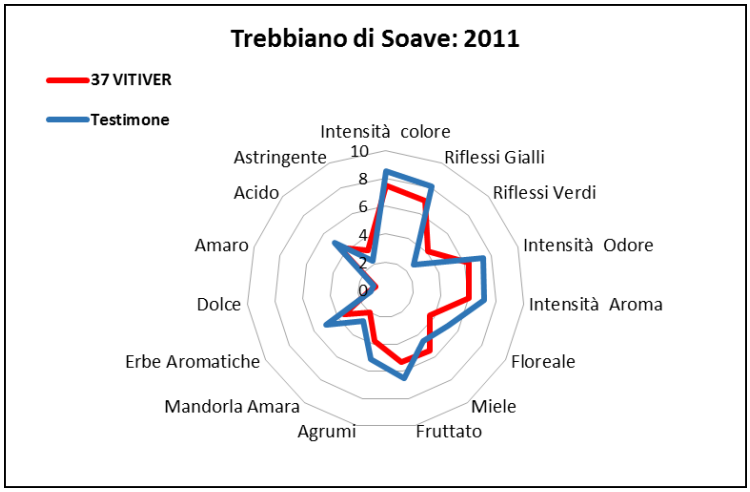
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

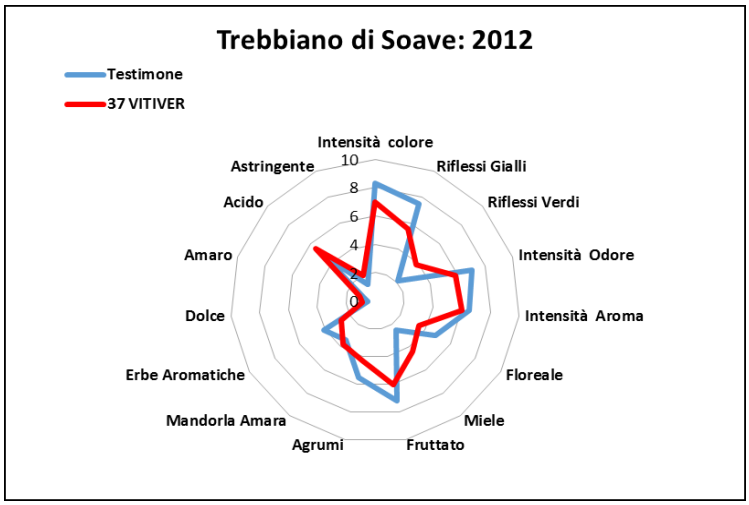
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE(*)
Fertilità reale	0,87
Fertilità potenziale	0,91
Fertilità basale reale (gemme 1-3)	0,40
Fertilità basale potenziale (gemme 1-3)	0,44
Produzione per ceppo (Kg)	3,49
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	306,5
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (Kg/ceppo)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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
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