

# TURBIANA B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:50. CREA/SNCV ©2011-2025.



Ercolano e Domenico

**Co-Costitutore:** Consorzio Tutela Lugana

**Nome della varietà:** TREBBIANO DI SOAVE B.

**Codice:** 239

**Sinonimi ufficiali:** (254) VERDICCHIO BIANCO B.,  
TURBIANA, TREBBIANO DI LUGANA

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite:**  
**G.U. 43 del 20-02-2021**

**Origine :** Zona DOC Lugana

I-CTL-Tu-3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pozzolengo (DOC Lugana, BS)
Forma di allevamento	Capovolto singolo
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.444
Periodo di osservazione	2014-2019

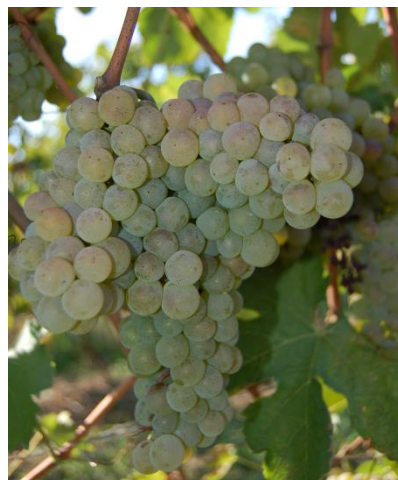
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo: **Turbiana**
- ✓ Grappolo : più grande, leggermente più compatto
- ✓ Acino : più grande
- ✓ Vigoria: leggermente inferiore
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore
- ✓ Produttività: nella media

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiaura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: doppia ala, grande
- 🍇 Acino: tondo, grande, giallo dorato, buccia spessa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE****CLONE**

Botrite

Leggermente superiore

Oidio

Nella media

**CARATTERISTICHE****CLONE****NOTE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale

0,76

Scarsa fertilità basale

Produzione per ceppo (Kg)

2,82

Numero grappoli/ceppo

7,16

Peso medio grappolo (g)

394

Peso medio acino (g)

2,05

Peso legno potatura (g/ceppo)

0,88

Indice di Ravaz

3,20

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

Zuccheri (°Brix)

19,7

pH

3,17

Acidità totale (g/l)

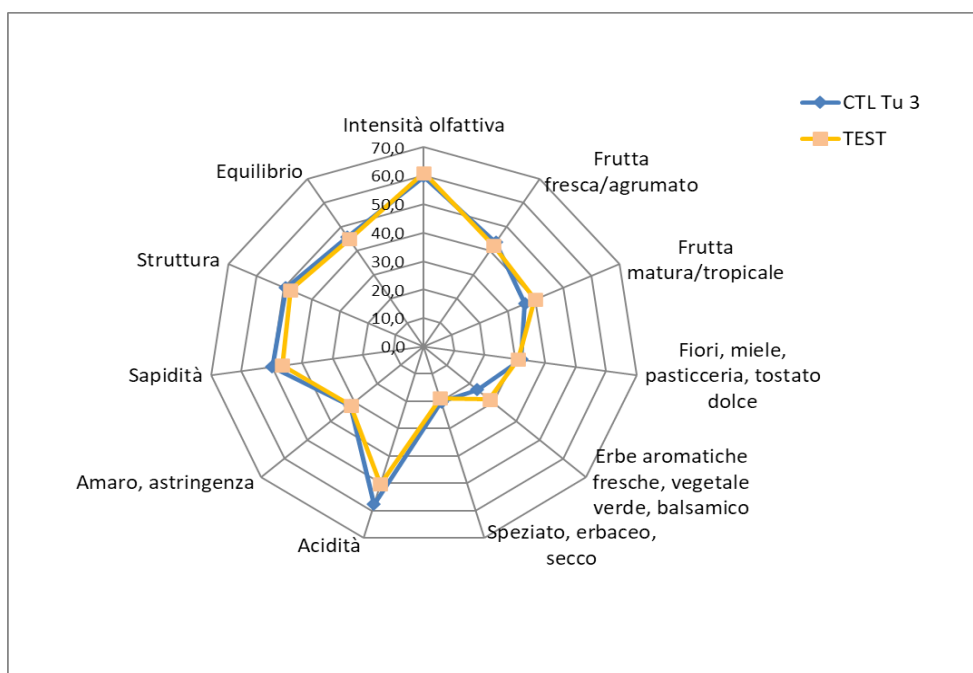
7,13

Ac. Tartarico (g/l)

7,09

Ac. Malico (g/l)

1,85

**ANALISI SENSORIALE**

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Clone che produce vino di media intensità olfattiva, abbastanza ampio ma senza prevalenze particolari. Si contraddistingue in bocca per l'ottima freschezza, maggiore sapidità e struttura leggermente superiore alla media.

Grazie alla intensità acida e alla sapidità, si presta in particolare alla produzione di vini da affinamento e risulta idoneo alla produzione spumantistica per la sua forte spinta acida, ma è anche adatto a vini di consumo nell'anno. Meno adatto per produzione di vini da vendemmia ritardata.

## **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

Clone che si adatta alle condizioni tipiche del territorio e coltivabile in Nord - Centro Italia.

Idoneo alla coltivazione su terreni di varia natura, esprime le sue migliori prestazioni su terreni pesanti in abbinamento a portainnesti di medio o alto vigore.

## **PECULIARITÀ DEL CLONE**

<b>Caratteristica</b>	<b>Valutazione rispetto alla popolazione</b>
Produttività	=
Grappolo: dimensioni	++
Grappolo: compattezza	+
Suscettibilità a Botrite	+
Tenore zuccherino del mosto	–
Tenore acidico del mosto	+
Vino: intensità olfattiva	–
Vino: sentori prevalenti	frutta fresca, fiori
Vino: pregi prevalenti	acidità, sapidità
Vino: attitudine a pronta beva	+
Vino: attitudine a affinamento	++
Vino: attitudine spumantistica	+++
Vino: attitudine vendemmia ritardata	–

(\*) Dati medi relativi al biennio

(\*\*) Località: Pozzolengo, DOC Lugana (BS)