TREBBIANO DI SOAVE

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



Co-Costitutore: Vitis Rauscedo SCA
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. n. 46 del 23-2-2023
Origine : Zona DOC Lugana

I- Turbiana CTL 30

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 : Dimensione media della popolazione, leggermente più compatto
- ✓ Acino : leggermente più piccolo
- ✓ Vigoria: leggermente inferiore
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore
- ✓ Produttività: poco superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo: doppia ala, grande
- Acino: tondo, medio, giallo-verde, buccia spessa

CTL 30

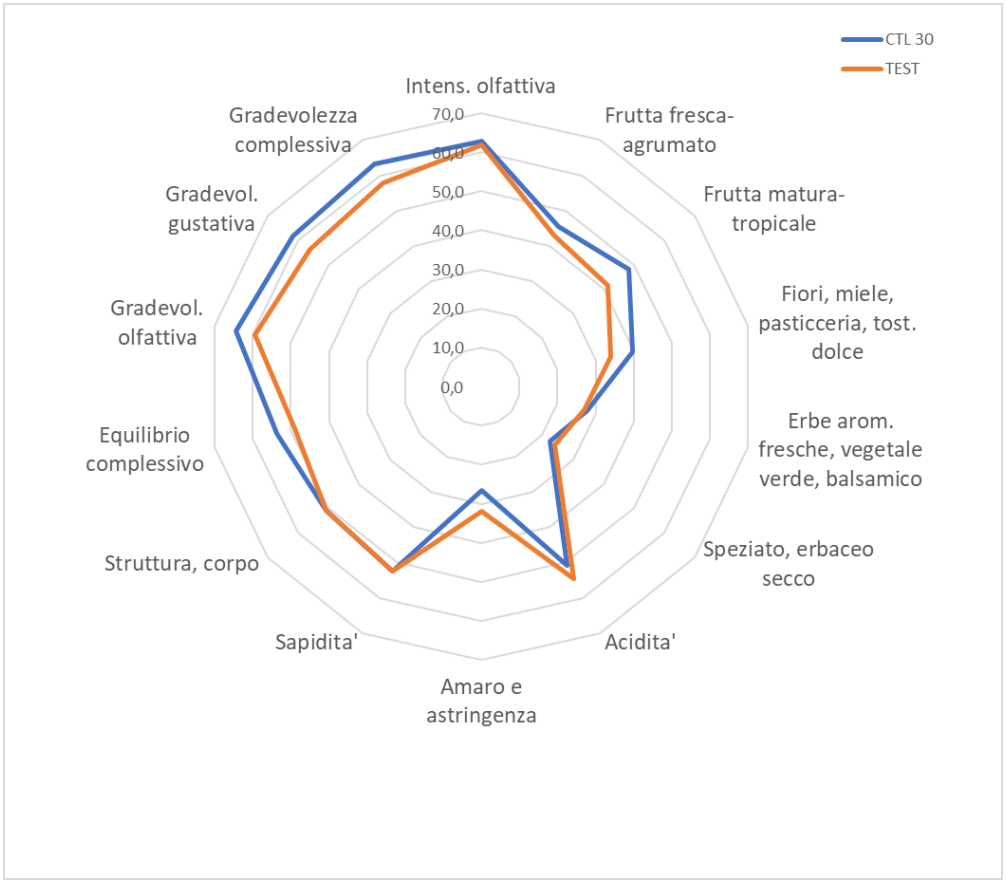


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Inferiore
Oidio	Nella media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE	NOTE
Fertilità reale	0,83	Scarsa fertilità basale
Produzione per ceppo (Kg)	3,21	
Numero grappoli/ceppo	10	
Peso medio grappolo (g)	319	
Peso medio acino (g)	1,81	
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,05	
Indice di Ravaz	3,06	

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,3
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,23
	Ac. Tartarico (g/l)	7,51
	Ac. Malico (g/l)	1,96

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Produce vino di media intensità olfattiva, con prevalenti sentori di frutta matura, fiori e miele, più equilibrato della media.
Grazie all'ottimo equilibrio gustativo, si presta alla produzione di vini di medio o lungo affinamento, mentre le gradevoli note olfattive lo rendono inoltre adatto a vini di pronta beva.
Si presenta comunque come un clone molto versatile, idoneo anche alla produzione di base spumante.

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

Clone con produttività poco sopra la media di popolazione, grappolo leggermente più piccolo della media, più compatto, suscettibilità alla Botrite decisamente inferiore alla media.
Alla raccolta, mosto più zuccherino della media, con buona tenuta acidica

Caratteristica	Valutazione rispetto alla popolazione
Produttività	+
Grappolo: dimensioni	–
Grappolo: compattezza	+
Suscettibilità a Botrite	––
Tenore zuccherino del mosto	+
Tenore acidico del mosto	=
Vino: gradevolezza olfattiva	++
Vino: sentori prevalenti	frutta matura, fiori
Vino: pregi prevalenti	Sapidità, struttura, equilibrio
Vino: attitudine a pronta beva	++
Vino: attitudine a affinamento	+++
Vino: attitudine spumantistica	+
Vino: attitudine vendemmia ritardata	=