TREBBIANO DI SOAVE

I- Turbiana CTL 31

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

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

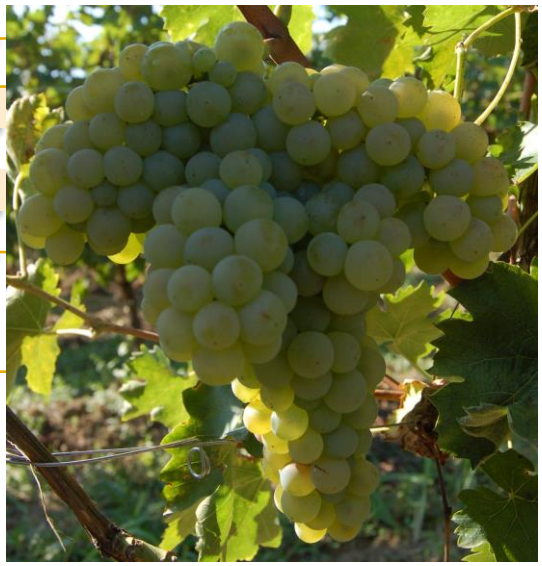
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo: **Turbiana**
- ✓ Grappolo: Meno Compatto
- ✓ Acino: poco più grande
- ✓ Vigoria: leggermente superiore
- ✓ Fertilità: Più alta
- ✓ Produttività: Più alta

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo: grande con in media due ali
- Acino: tondo, di grande dimensione, colore giallo, buccia spessa

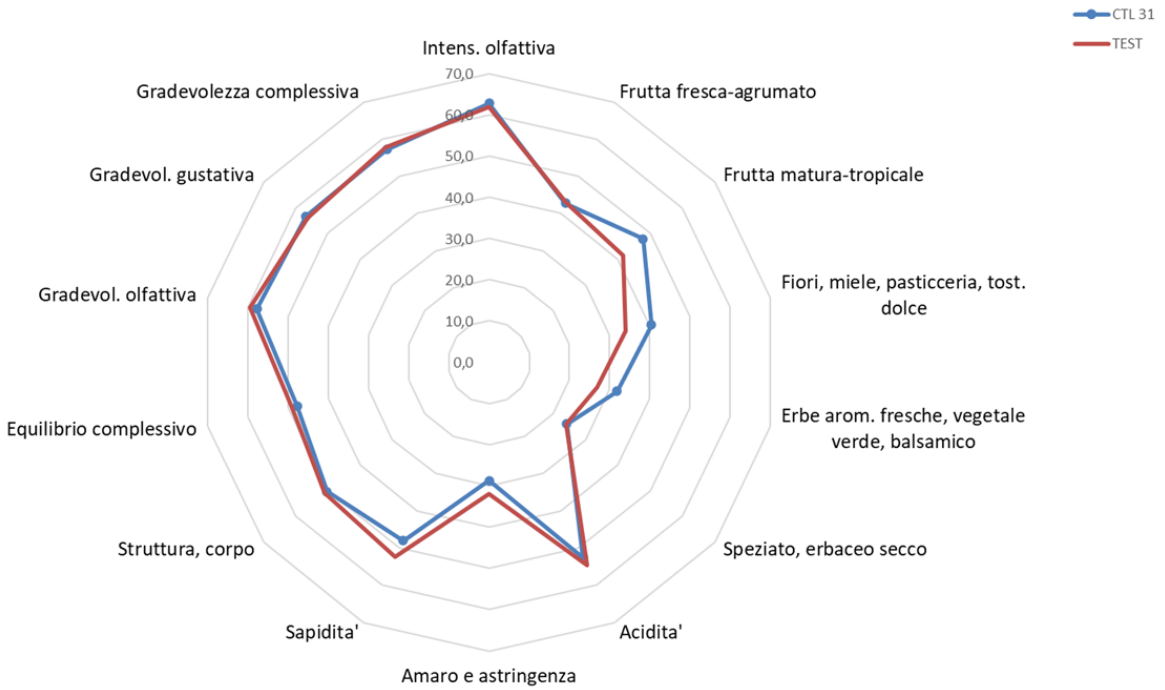


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Inferiore
Oidio	Nella media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	3,25
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	336
Peso medio acino (g)	2,03
Peso legno potatura (kg/ceppo)	1,33
Indice di Ravaz	2,44

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,7
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,23
	Ac. Tartarico (g/l)	7,27
	Ac. Malico (g/l)	1,82

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Produce vino di media intensità olfattiva, con forti sentori di frutta matura e tropicale, fiori, pasticceria e miele, erbe aromatiche fresche e balsamico.
Il gusto e le caratteristiche di struttura, sapidità ed equilibrio rientrano nella tipicità del vitigno.
Grazie alla buona presenza acida, alla bassa sensazione amaricante e alle note olfattive fresche, è considerato adatto alla produzione di base spumante, così come per tipicità ed equilibrio ben si presta alla produzione di vino d'annata.

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 superiore alla media, grappolo nella media per dimensione, meno compatto, acino grande, minore suscettibilità alla Botrite.
Accumulo zuccherino leggermente inferiore alla media, acidità di poco superiore.

Caratteristica	Valutazione rispetto alla popolazione
Produttività	+++
Grappolo: dimensioni	=
Grappolo: compattezza	–
Suscettibilità a Botrite	–
Tenore zuccherino del mosto	–
Tenore acidico del mosto	+
Vino: intensità olfattiva	=
Vino: sentori prevalenti	frutta matura e tropicale, fiori, pasticceria, miele
Vino: pregi prevalenti	Tipicità
Vino: attitudine a pronta beva	++
Vino: attitudine a affinamento	+
Vino: attitudine spumantistica	=
Vino: attitudine vendemmia ritardata	–