TREBBIANO SPOLETINO B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 11:53. CREA/SNCV ©2011-2026.



CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV); Università degli Studi di Perugia – Istituto di coltivazioni Arboree; ARUSIA – Agenzia Regionale Umbra per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24//01/2003

Origine

I- 1 ISV-ICA PG

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Bruna, Castel Ritaldi (PG)
Forma di allevamento	Cortina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1997-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico, con breve ala
- Acino medio, sferico; buccia molto pruinosa, consistente, di colore verde che diventa roseo-ambrata quando esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,01
Produzione per ceppo (Kg)	2,45
Numero grappoli/ceppo	9,8
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	648
Indice di Ravaz	3,78

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,35
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	7,95
	Ac. Tartarico (g/l)	2,90
	Ac. Malico (g/l)	1,82

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per la finezza olfattiva e l’intesità dei profumi, in cui al fruttato si aggiungono i sentori di fiori freschi; la struttura si integra con l'acidità, che rimane comunque sostenuta, ma che non disturba. E' un vino piacevole, persistente in bocca, con ridotte sensazioni di amarognolo che permangono nel retrogusto. Può essere vinificato anche in purezza come base per la produzione di vini frizzanti.