

# VERDUZZO TREVIGIANO B.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 22:43. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 242 del 15/10/1991

## **Origine**

Conegliano (TV)

I-**ISV-V 5**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Spresiano (TV); Monastier (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1500
Periodo di osservazione	1982-1985

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria equilibrata
- ✓ Fertilità buona, inclusa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività media

## **FASE**

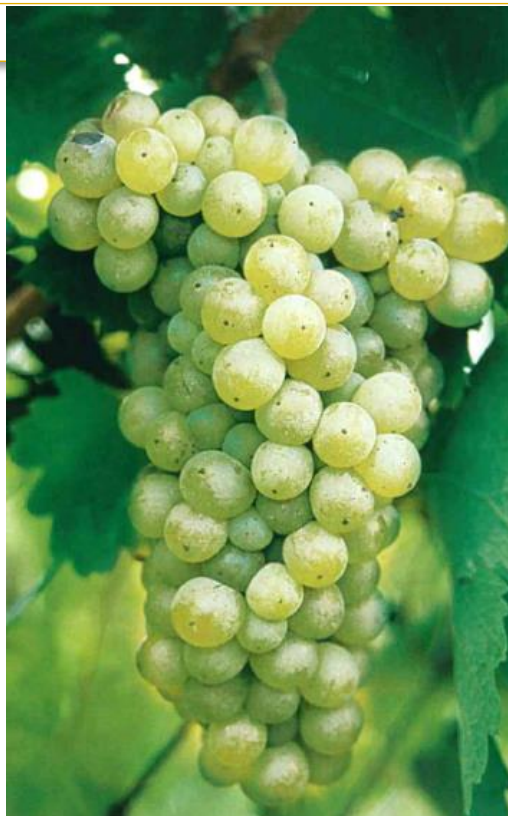
## **EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## **IL GRAPPOLO**

- 🍇 Grappolo medio-grande, piramidale, alato
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	8,8
Numero grappoli/ceppo	47,6
Peso medio grappolo (g)	184,9
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,60
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino carico; aroma caratteristico, delicato ed elegante; sapore asciutto, morbido, leggermente amarognolo, sapido; di buona tipicità.