

# TREBBIANO ABRUZZESE B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Rocca S. Giovanni (CH)

I-VCR 3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione inferiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produzione buona
- ✓ Resistenza all'oidio buona
- ✓ Buona resistenza alla siccità



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, semiccompatto
- ▣ Acino medio-grosso, con buccia consistente

## Rauscedo

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>	<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	-
Oidio	2-3

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	7,74
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	532,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>ENOCHIMICI</b>	
Zuccheri (Babo)	16,13
pH	3,12
Acidità totale (g/l)	8,63
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Dati medi del triennio 1997-1999

Castagneto  
Carducci

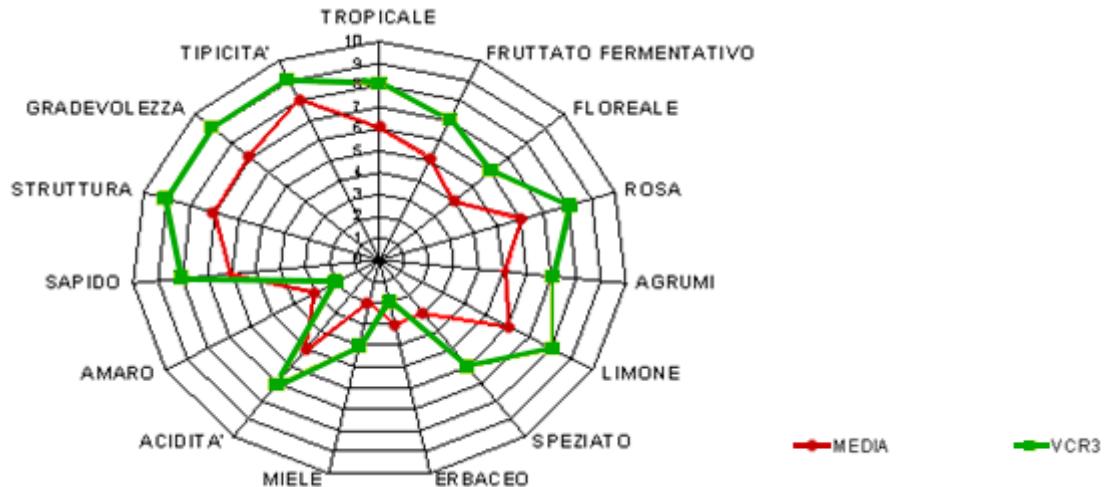
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>	<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	-
Oidio	2-3

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	7,77
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	514
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>ENOCHIMICI</b>	
Zuccheri (Babo)	17,60
pH	3,19
Acidità totale (g/l)	8,47
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini con fruttato delicato, di corpo, freschi, di pronta beva; utilizzato anche in uvaggio.