

TREBBIANO ABRUZZESE B.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:01. CREA/SNCV ©2011-2023.



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, semicompatto
- ✘ Acino medio-grosso, con buccia consistente

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	2-3

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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	-

PARAMETRI CLONE (*) ENOCHIMICI

MOSTO	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

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	2-3

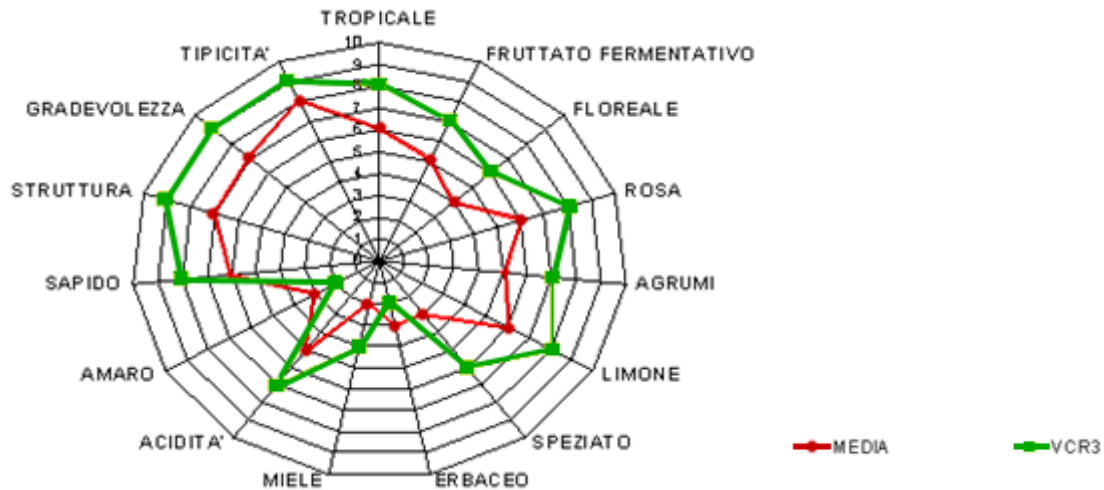
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

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	-

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
--	-------------------------

MOSTO	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.