

# 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, semicompatto
- 🍇 Acino medio-grosso, con buccia consistente

## Rauscedo

<b><i>FASE FENOLOGICA</i></b>	<b><i>EPOCA</i></b>
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***

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

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

Botrite	-
Oidio	2-3

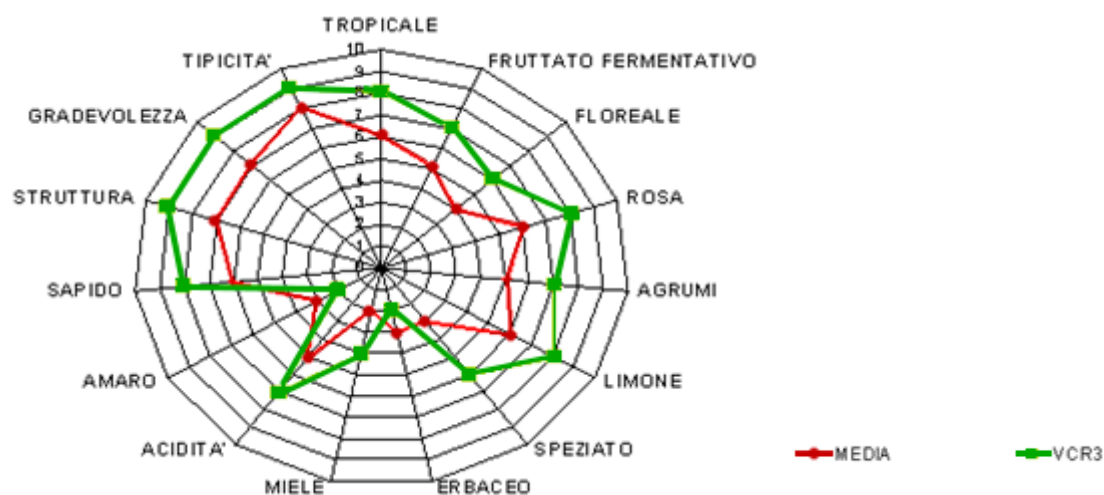
***CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE***

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	-

***PARAMETRI CLONE (\*)  
ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</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.