TREBBIANO ABRUZZESE B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Bari - DiBCA – Dipartim.di Biologia Chimica Agro-Forestale ed Ambientale; Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo

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

Origine
Pianella (PE)

I-UBA-RA TR 27

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità lievemente inferiore
- ✓ Produttività media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	11
Oidio	12

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, a volte alato, medio-lungo, mediamente compatto, peduncolo medio
- Acino medio-grande, rotondo, con buccia di colore verde-giallo

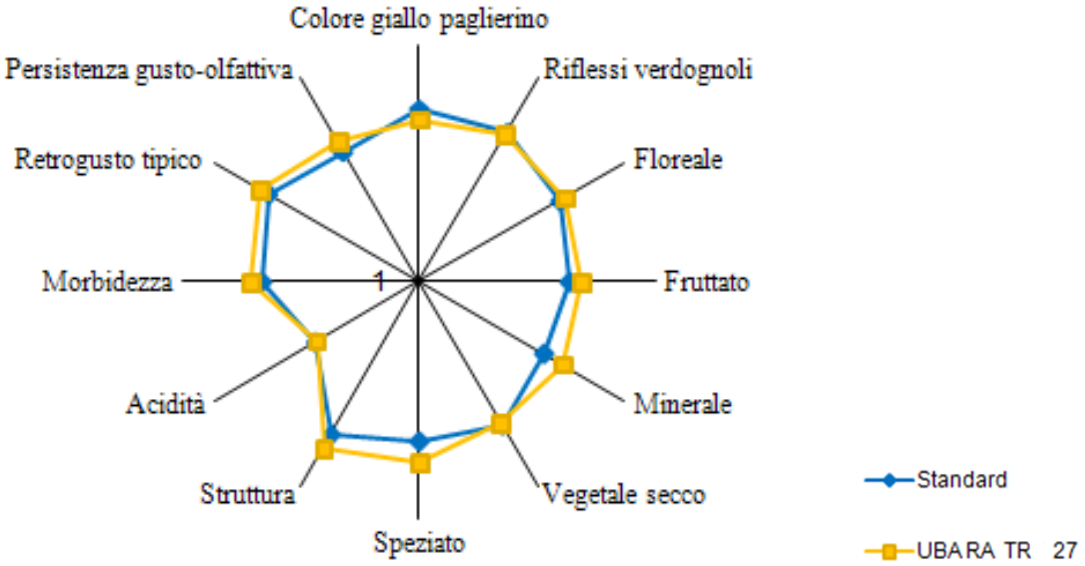


FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardiva (III decade Aprile)
Fioritura	Medio-tardiva (I decade Giugno)
Invaiatura	Medio-tardiva (III decade Agosto)
Maturazione	Medio-tardiva (III decade Settembre)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	8,86
Numero grappoli/ceppo	21,09
Peso medio grappolo (g)	420
Peso medio acino (g)	2,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.130
Indice di Ravaz	7,84

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,30
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	5,48
	Ac. Tartarico (g/l)	5,13
	Ac. Malico (g/l)	0,94

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

La produttività relativamente elevata del clone ha consentito di ottenere caratteristiche enologiche piuttosto buone, lievemente migliori di quelle medie di riferimento soprattutto per l'alcool.
I vini sono di colore giallo paglierino un po' scarico, caratterizzati da buon estratto (17,10 g/l) e da discreta dotazione polifenolica.
L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati (agrumi) e di vegetale secco, con note speziate. Al palato i vini si presentano ben strutturati, con acidità medio-bassa, mediamente persistenti e debolmente amari.