

TURBIANA B.



Costitutore: Az. Agr. Vivai Cantone di Gandini
Ercolano e Domenico

Co-Costitutore: Consorzio Tutela Lugana

Nome della varietà: TREBBIANO DI SOAVE B.

Codice: 239

Sinonimi ufficiali: (254) VERDICCHIO BIANCO B.,
TURBIANA, TREBBIANO DI LUGANA

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite:
G.U. 43 del 20-02-2021

Origine : Zona DOC Lugana

I-CTL-Tu-3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pozzolengo (DOC Lugana, BS)
Forma di allevamento	Capovolto singolo
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.444
Periodo di osservazione	2014-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo: **Turbiana**
- ✓ Grappolo : più grande, leggermente più compatto
- ✓ Acino : più grande
- ✓ Vigoria: leggermente inferiore
- ✓ Fertilità: leggermente inferiore
- ✓ Produttività: nella media

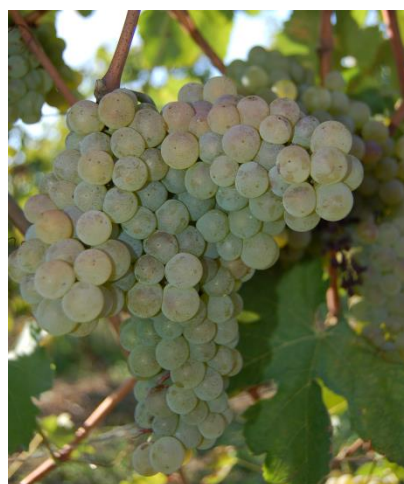
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiaura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: doppia ala, grande
- 🍇 Acino: tondo, grande, giallo dorato, buccia spessa

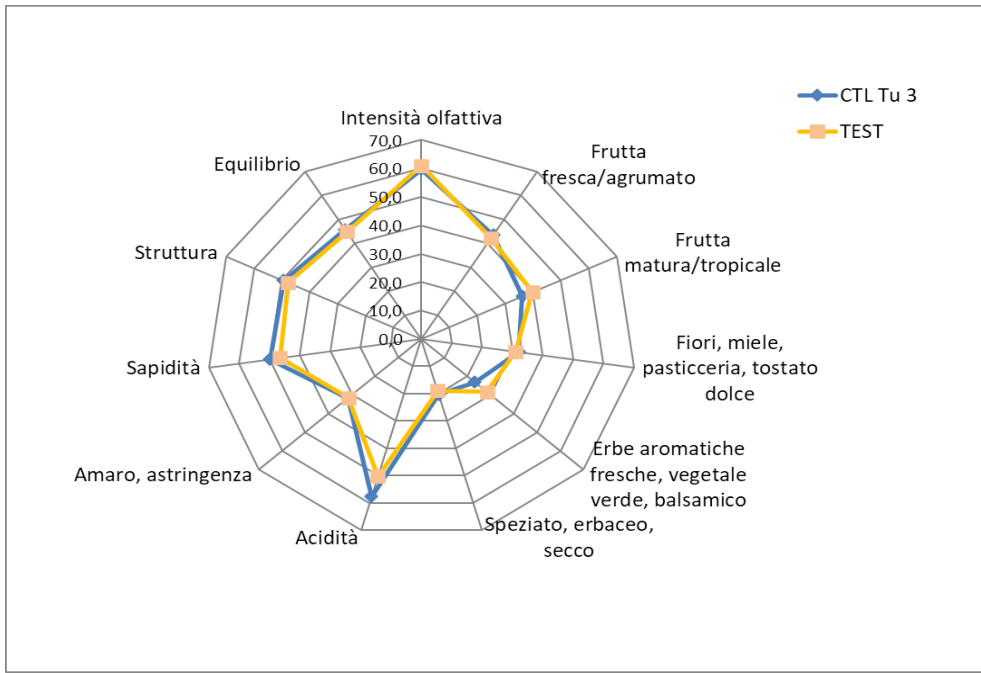


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Leggermente superiore
Oidio	Nella media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE	NOTE
Fertilità reale	0,76	Scarsa fertilità basale
Produzione per ceppo (Kg)	2,82	
Numero grappoli/ceppo	7,16	
Peso medio grappolo (g)	394	
Peso medio acino (g)	2,05	
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,88	
Indice di Ravaz	3,20	

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,7
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,13
	Ac. Tartarico (g/l)	7,09
	Ac. Malico (g/l)	1,85

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Clone che produce vino di media intensità olfattiva, abbastanza ampio ma senza prevalenze particolari. Si contraddistingue in bocca per l'ottima freschezza, maggiore sapidità e struttura leggermente superiore alla media.

Grazie alla intensità acida e alla sapidità, si presta in particolare alla produzione di vini da affinamento e risulta idoneo alla produzione spumantistica per la sua forte spinta acida, ma è anche adatto a vini di consumo nell'anno. Meno adatto per produzione di vini da vendemmia ritardata.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Clone che si adatta alle condizioni tipiche del territorio e coltivabile in Nord - Centro Italia.

Idoneo alla coltivazione su terreni di varia natura, esprime le sue migliori prestazioni su terreni pesanti in abbinamento a portainnesti di medio o alto vigore.

PECULIARITÀ DEL CLONE

Caratteristica	Valutazione rispetto alla popolazione
Produttività	=
Grappolo: dimensioni	++
Grappolo: compattezza	+
Suscettibilità a Botrite	+
Tenore zuccherino del mosto	—
Tenore acidico del mosto	+
Vino: intensità olfattiva	—
Vino: sentori prevalenti	frutta fresca, fiori
Vino: pregi prevalenti	acidità, sapidità
Vino: attitudine a pronta beva	+
Vino: attitudine a affinamento	++
Vino: attitudine spumantistica	+++
Vino: attitudine vendemmia ritardata	—

(*) Dati medi relativi al biennio

(**) Località: Pozzolengo, DOC Lugana (BS)