TREBBIANO MODENESE B.

Costitutore
Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree e Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Castelvetro (MO)

I-CAB 1

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Località Tebano, Faenza (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	1999-2002

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-bassa
- ✓ Produttività contenuta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Il Grappolo

- Grappolo medio, conico-piramidale, mediamente compatto, talora alato
- Acino medio-piccolo, corto, arrotondato, con buccia di colore verde-giallo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,67
Produzione per ceppo (Kg)	5,1
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	0,94
Peso legno potatura (g/ceppo)	5.500
Indice di Ravaz	0,92

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,00
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	10,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'olfatto presenta note fiorali (fiori d'acacia), fruttate (agrumi, mela, frutta esotica), caramellate (miele) e vegetali (erbaceo fresco). Al gusto risulta di acidità sostenuta, con amaro appena percettibile, poco astringente, di buona struttura e con una buona persistenza gusto-olfattiva. Il clone *CAB 1* è stato giudicato leggermente migliore del vino ottenuto dalla popolazione di riferimento per una maggiore finezza e persistenza aromatica.