

VARIETÀ: TREBBIANO ABRUZZESE B.



Costitutori Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo – Abruzzo. (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

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

Origine Abruzzo, comune di Pianella (PE).

I-UBA-RA TR 27

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Agro di Casacanditella (CH) - Agro di Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	1998 - 2003 e successivi anni

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grande, ma inferiore alla media varietale, piramidale, a volte alato, medio-lungo, mediamente compatto, peduncolo medio

Acino: medio - grande, rotondo, colore verde - giallo

Vigoria: buona

Fertilità: lievemente inferiore alla media varietale

Produttività: nella media varietale



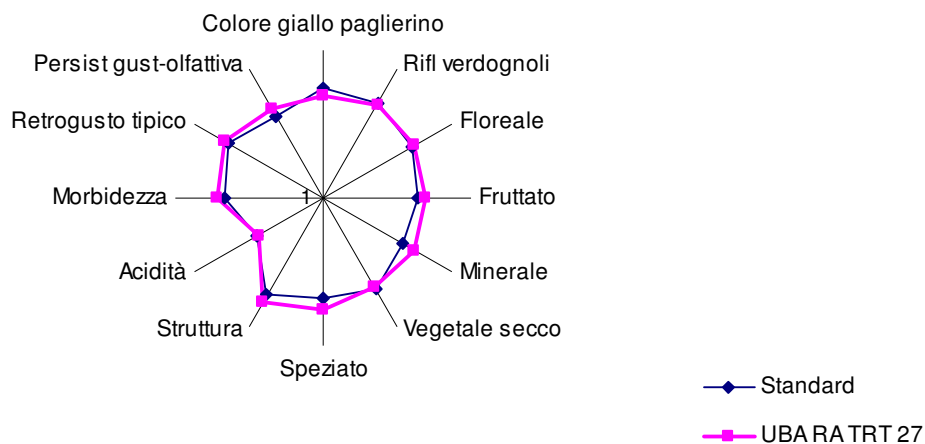
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	23/04 Medio-tardiva
Fioritura	07/06 Medio-tardiva
Invaiatura	22/08 Medio-tardiva
Maturazione	30/09 Medio-tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	11% Media
Oidio	12% Media

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

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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 floreali, 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