

VARIETÀ: TREBBIANO TOSCANO B.



Costitutore

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. n. 146 del 26 giugno 2009

Origine

Miglianico (CH)

I-UBA-RA TR 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione (vigneti di confronto)	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	2003 - 2007 e successivi

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: taglia media (poco inferiore alla popolazione standard), forma conica, lunghezza media, alato, spargolo. Peduncolo medio, di colore verde.

Acino: di colore verde-giallo, peso medio-basso (~ 2 g), forma rotonda, di sapore neutro, con vinaccioli.

Vigoria: buona e non eccessiva.

Fertilità: media.

Produttività: media, mai eccessiva, inferiore del 23% alla media anche nell'ambiente più fertile di Casacanditella



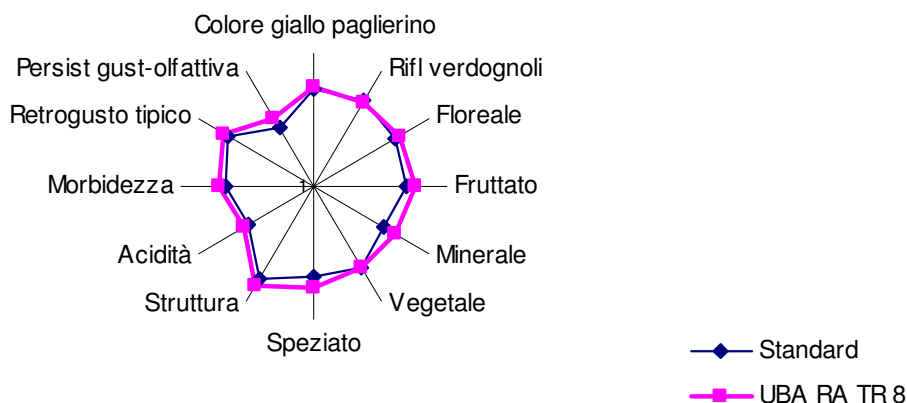
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	12/04 Media
Fioritura	04/06 Media
Invaiatura	12/08 Media
Maturazione	28/09 Medio - tardiva

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Molto bassa (4%)
Oidio	Sotto media varietale (8%)

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale:	1,28
Produzione per ceppo (Kg):	5,22
Numero grappoli/ceppo:	18,77
Peso medio grappolo (g):	278
Peso medio acino (g):	2,04
Peso legno potatura (g/ceppo):	1.010
Indice di Ravaz:	5,2

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,24
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,64
	Ac. Tartarico (g/l)	5,12
	Ac. Malico (g/l)	1,10

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Con produttività media o abbondante, ma non eccessiva, le caratteristiche enologiche del clone sono risultate positive, generalmente migliori di quelle medie standard di confronto.

I vini sono risultati di colore giallo paglierino tenue, caratterizzati da discreto valore di estratto netto e da buona dotazione polifenolica.

L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati ed erbacei, con note speziate e minerali.

Al palato i vini si presentano mediamente strutturati, mediamente acidi, persistenti, debolmente amari.