

VARIETÀ TREBBIANO MODENESE B.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Castelvetto (MO)

I-CAB 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (RA)
Forma di allevamento	Cordone Libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	1999 - 2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

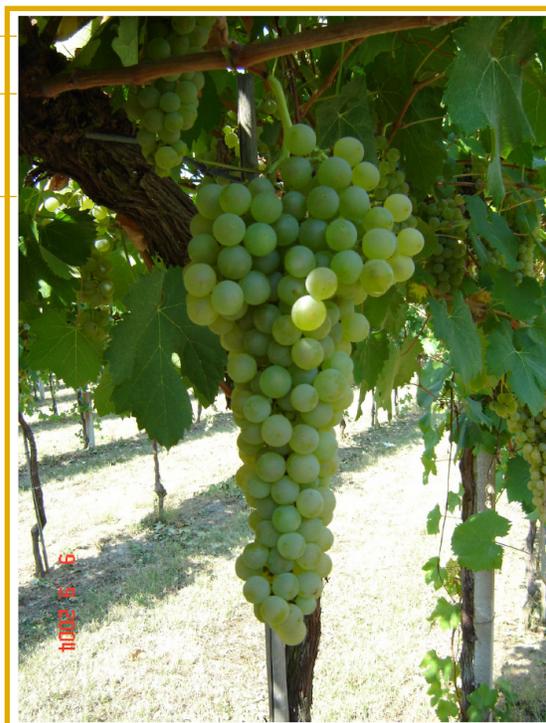
Grappolo: conico - piramidale, peso inferiore alla media, semi - compatto, talora alato

Acino: arrotondato, medio - piccolo, corto, con buccia verde- giallo e polpa non colorata.

Vigoria: media

Fertilità: medio bassa

Produttività: più bassa rispetto alla media della popolazione



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	III° decade di Marzo
Fioritura:	II° decade di Maggio
Invaiatura:	I° decade di Agosto
Maturazione:	III° decade di Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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)	5,5
Indice di Ravaz	0,92

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

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dal clone ***CAB 1*** si ottiene un vino colore giallo paglierino con riflessi gialli. Sotto il profilo olfattivo presenta note floreali (acacia), fruttate (agrumi, mela, frutta esotica), caramellizzate (miele), e vegetali (erbaceo fresco). Al gusto risulta di acidità sostenuta, con amaro appena percettibile, poco astringente, di buona struttura e con buona persistenza gusto - olfattiva