

VARIETÀ TREBBIANO ABRUZZESE B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

IUBA 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

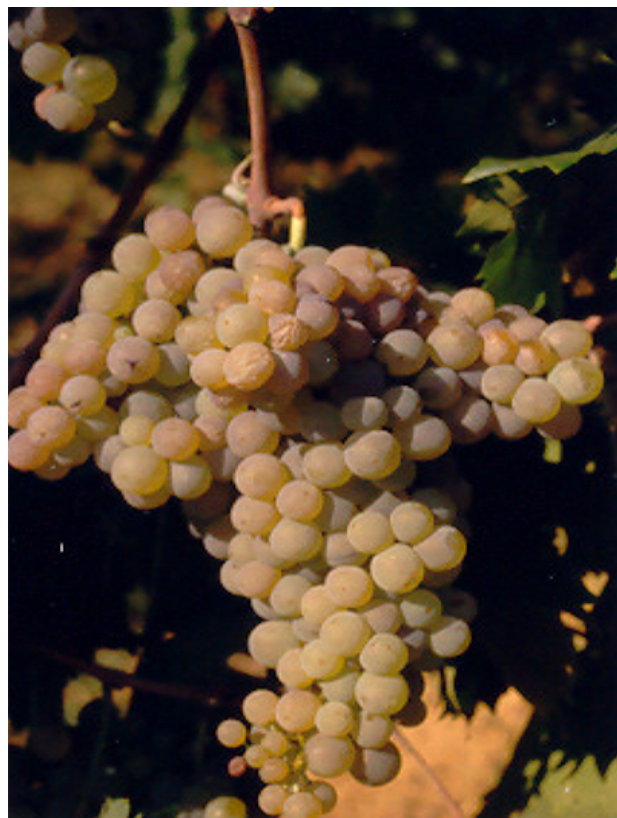
Grappolo medio - grande, ma inferiore alla media varietale, piramidale, a volte alato, medio-lungo, mediamente compatto, peduncolo medio

Acino medio - grande, rotondo, colore verde - giallo

Vigoria buona

Fertilità lievemente inferiore alla media varietale

Produttività nella media varietale



Fonte:

VARIETÀ TREBBIANO ABRUZZESE B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

IUBA RA
TR 27

Fase fenologica

Germogliamento
Fioritura
Invaiatura
Maturazione

Epoca

23/04 Medio tardiva
07/06 Medio tardiva
22/08 Medio tardiva
30/09 Medio tardiva

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Botrite
Oidio

Clone

11% media
12% media

Caratteristiche produttive

Fertilità reale
Produzione per ceppo (kg)
Numero grappoli/ceppo
Peso medio grappolo (g)
Peso medio acino (g)
Peso legno potatura (kg/ceppo)
Indice di Ravaz

Clone

1,36
8,86
21,09
420
2,50
1.130
7,84

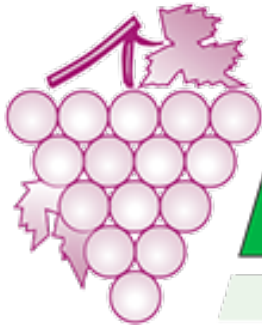
Parametri Enochimici

Zuccheri (° Brix)
pH
Acidità totale (g/l)
Ac. Tartarico (g/l)
Ac. Malico (g/l)
Antociani totali (mg/l)
Polifenoli totale (mg/l)

Clone

19,30
3,20
5,48
5,13
0,94
-
-

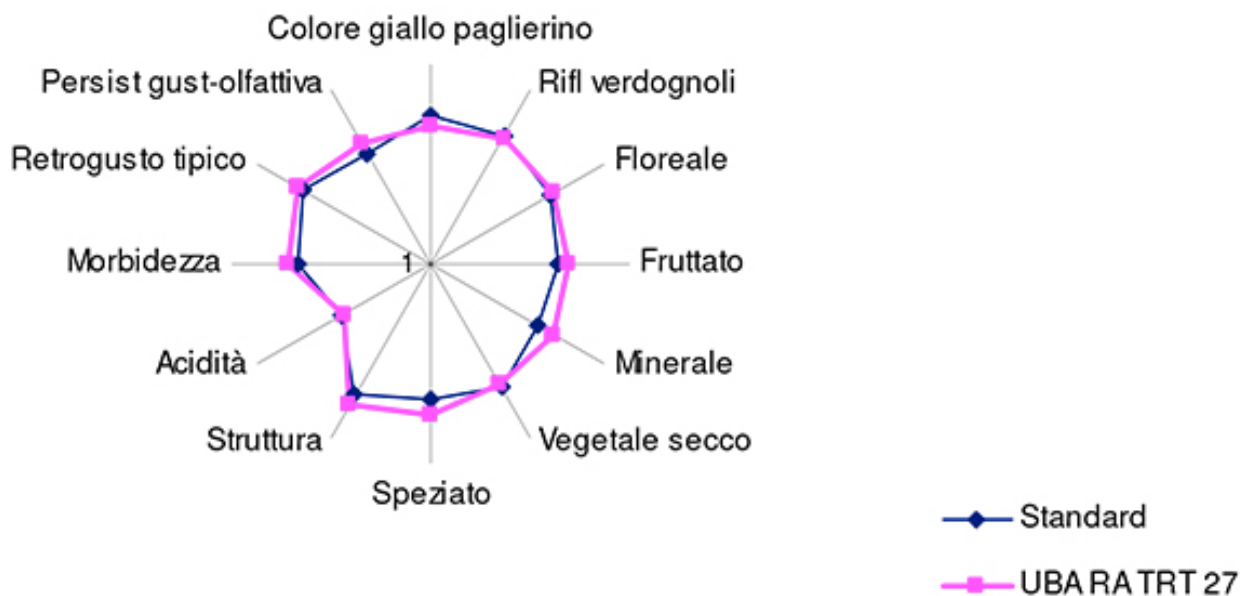
VARIETÀ TREBBIANO ABRUZZESE B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

IUBA RA
TR 27

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