



Trebbiano Modenese

Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Montecchi G., Vasile Simone G., 2015. Trebbiano modenese. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 15/07/2015, ultimo aggiorn. 30/07/2015 url <http://vitisdb.it/accessions/show/16599>

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager

Informazioni generali

nome Trebbiano Modenese
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Modena
istituzione custode Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
collezione on farm
codice ITA421-RE70
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione non disponibile

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Trebbiano Modenese
clone non disponibile
genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_337
trueness to type informazione non inserita

Trueness to type

True-name

confermato **si**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Calò A., Scienza A., Costacurra A.	2006	Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni.		Edagricole, Bologna.

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **non accertato**

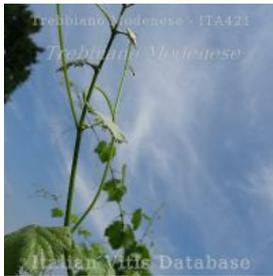
Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **non accertato**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	135	155	225	225	247	247	183	185	194	204	243	251	242	256	239	247	251	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore

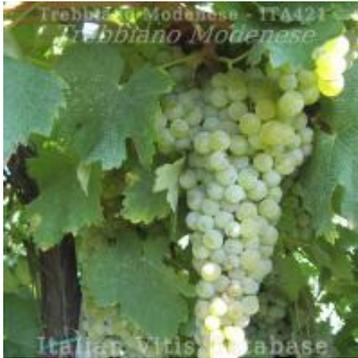


foglia pagina inferiore



grappolo

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 2	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	1	cordiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	5 / 3	oltre di sette / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	5	misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
220	Acino: lunghezza	1	molto corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3 / 2	completo / incompleto	

Ampelometria**OIV**

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 117.40)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 102.20)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 73.60)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 55.70)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 77.20)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 61.80)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 51.70)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 51.60)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 42.50)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 52.40)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 22.80)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 10.00)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 12.30)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 6.40)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 9.40)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 46.00)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -32.40)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Trebbiano Modenese

Fenologia & produzione

nessun descrittore presente per Trebbiano Modenese

Vegeto-produttivo

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	477.406	51.300	2
Peso di 100 acini (g)	158.870	25.300	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	22.030		1
pH (pH)	2.947		1
Acidità titolabile del mosto (g/l)	9.655		1

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Trebbiano Modenese

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Trebbiano Modenese

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Trebbiano Modenese

Bibliografia correlata (7)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Calò A., Scienza A. Costacurta A.	2001	Vitigni D'Italia		Edagricole
Malavasi L.	1879	Contributo all'ampelografia modenese.		Cesare Olivari, Modena. 72 p.
Melotti M., Simoni M., Nigro G.	2013	Valorizzazione agro enologica del Trebbiano modenese.		Agricoltura, Aprile: 80-82.
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
Casali C.	1915	I nomi delle piante nel dialetto reggiano.		Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.
Maini L.	1851	Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari.		Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

Accessioni della medesima varietà (1)

- Trebbiano Modenese - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

Note storiche

L'origine del Trebbiano Modenese non è conosciuta. Nel territorio modenese sono coltivati da secoli diversi Trebbiani, che venivano citati già nel seicento. Nel 1751, Caula riportava la descrizione di due Trebbiani: Trebbiana o Terbiana, che definiva "la regina delle uve", e la Trebbianina o Trebbianella, simili alla precedente, ma con "grana più grave; minute e rare" (in Maini, 1851). Aggazzotti nel 1867 descrive tre Trebbiani presenti nella sua collezione di Colombaro di Formigine, e ne riporta i sinonimi: Trebbiana (Tribbiano, Terbiano bianco comune), Trebbianina comune (Tribbiano piccolo), Trebbiana di Spagna (Trebbiana romana). Parlando della Trebbiana, dice che "è uva comunissima nelle colline modenesi, e termina dicendo che se ne conoscono più varietà; e una affinità; tra i Trebbiani coltivati localmente." Nel 1839 Gallesio, nei suoi viaggi, visitando l'Emilia parla distintamente della Terbiana e della Terbianella, che trova a Reggio Emilia, e del Trebbiano di Spagna, che vede a Nonantola, nella villa del conte Salimbeni, e nelle terre dell'Aggazzotti, con la Terbiana comune. Lodovico Malavasi (1879) parla del Trebbiano di Spagna come di una varietà di recente introduzione. Casali (1915) sembra confermare, citandoli nel suo elenco dei nomi di piante nel dialetto reggiano, la presenza di tre diversi Trebbiani nei territori di Reggio Emilia e Modena agli inizi del '900: "va terbiacirc;n (Trebbiano bianco), "va terbiacirc;n èd Môdna (Trebbianino o Trebbiano piccolo), "va terbianch (Trebbiano comune bianco)." Confrontando queste informazioni, sembrerebbe che il nome Trebbianina o Trebbianino sia da attribuire più grave; all'attuale Trebbiano Modenese che non al Trebbiano di Spagna.

Diffusione e variabilità

Il Trebbiano Modenese è coltivato soprattutto nelle aree collinari e pedecollinari della provincia di Modena, dove, con 264 ha, occupa circa il 3.5% della superficie vitata. Il vino di Trebbiano Modenese ha alto grado alcolico, buona acidità; e buon contenuto di polifenoli, che lo rendono ben strutturato e con buona serbevolezza; ha colore brillante, aromi floreali e fruttati, freschi anche a maturazione avanzata, molto strutturati e persistenti al gusto (Melotti et al., 2013). Entra nel vino DOC Modena o di Modena, in Emilia Romagna, e negli IGT Bianco di Castelfranco Emilia, Emilia, Forlì, Ravenna, Rubicone e Terre di Veleja, in Emilia Romagna, e Osco e Rotae, nel Molise. È utilizzato per la produzione dell'aceto balsamico.