TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 12/11/2026, 02:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Antella (FI)

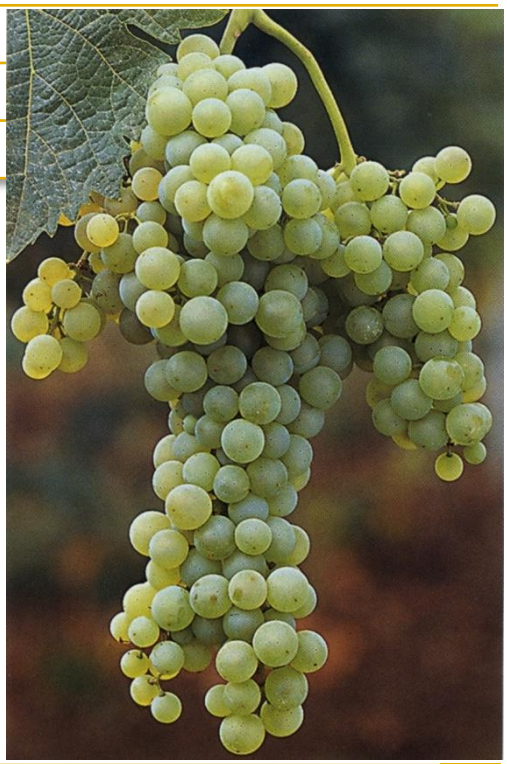
I-RAUSCEDO 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria notevole
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività ottima e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Poco sensibile alla botrite



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

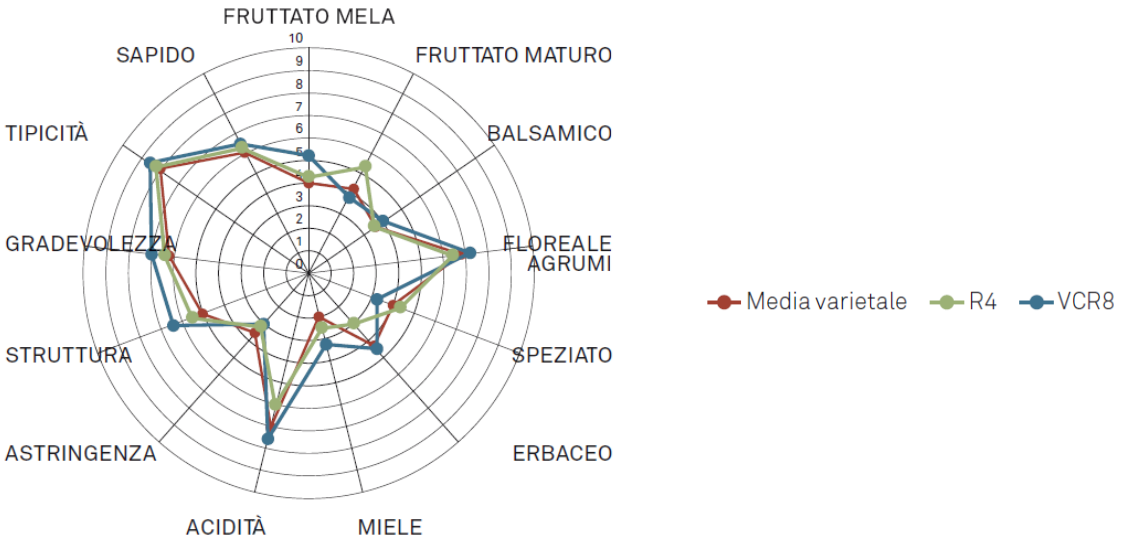
- Grappolo grande, cilindrico, semicompatto, due brevi ali e tipica biforcazione in punta
- Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; aroma leggero e persistente profumo di fiori; mediamente alcolico, sapore asciutto, di discreta acidità, snello di corpo. Adatto all'uvaggio. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.