

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:46. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

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)

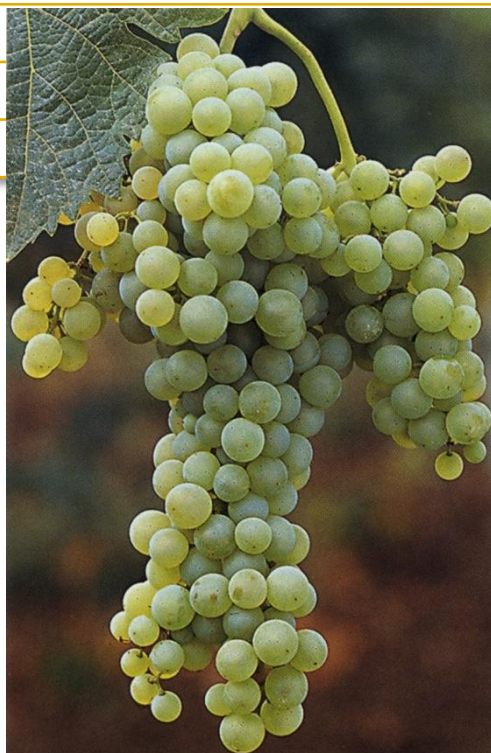
I-RAUSCEDO 4

## **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



<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## **IL GRAPPOLO**

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

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

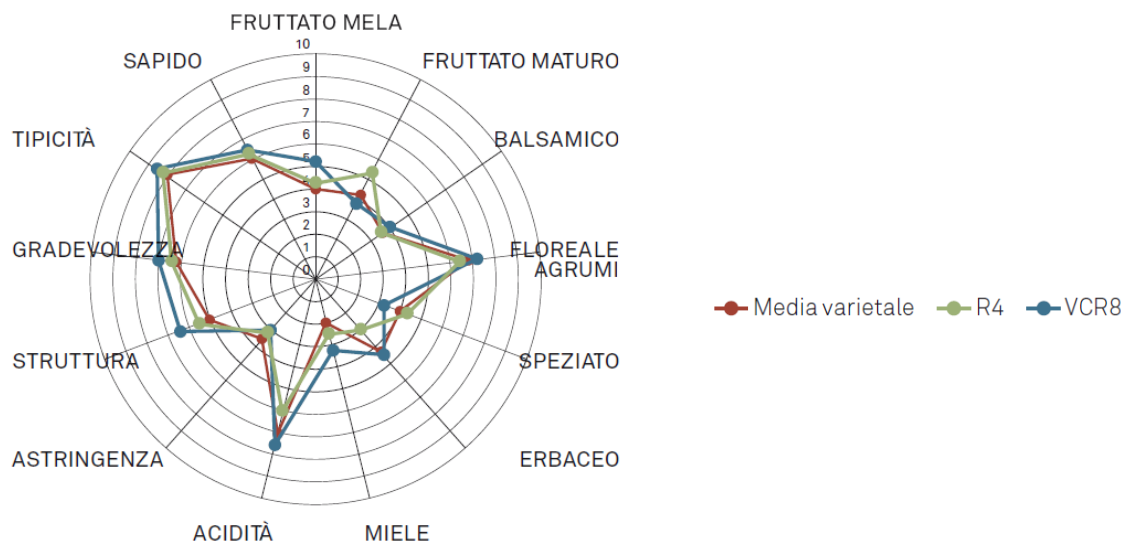
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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.