

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 04:37. CREA/SNCV ©2011-2022.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-FEDIT 28 CH

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona vigoria
- ✓ Buona capacità produttiva
- ✓ Clone rustico e fertile
- ✓ Scarsa suscettività agli attacchi di oidio e botrite

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico-conico, con ala evidente, tendenzialmente spargolo
- ✚ Acino medio, con buccia di colore giallo-ambroato a maturazione, resistente

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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

### **ANALISI SENSORIALE**

---



---

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

A maturazione raggiunge un buon tenore zuccherino e ben sopporta l'appassimento. Fornisce un vino ben strutturato, idoneo ad ottenere vini tipici, *Vin Santo toscano* e vino per la produzione di brandy.