

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 16/05/2026, 03:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



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>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</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

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| 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 | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | 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.