TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:47. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico-conico, con ala evidente, tendenzialmente spargolo
- Acino medio, con buccia di colore gialloambrato 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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	-
9	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
MC	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.

