

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Arboricoltura e Protezione delle Piante

I-T 34 ICA - PG

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

## Origine

Orvieto (PG)

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone di elevata vigoria
- ✓ Produzione più contenuta
- ✓ Germogliamento tardivo
- ✓ Media sensibilità alle crittogramme, più sensibile all'erinosi
- ✓ Buona adattabilità

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

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, talvolta con una breve ala e biforcato all'apice, media lunghezza e compattezza
- Acino medio, sferoide, con buccia di medio spessore, poco ambrata



| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                   | -            |
| Produzione per ceppo (Kg)         | -            |
| Numero grappoli/ceppo             | -            |
| Peso medio grappolo (g)           | 210,00       |
| Peso medio acino (g)              | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | -            |
| Indice di Ravaz                   | -            |

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

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di sapore neutro e di buona alcolicità. Profumo e sapore superiore alla media della popolazione. Adatto per uvaggi.