TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 12/11/2026, 02:09. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine
Orvieto (PG)

I-T 34 ICA - PG

CAMPO DI OMOLOGAZIONE 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 crittogame, 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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.