# TREBBIANO TOSCANO B.

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



#### 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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

-

Forma di allevamento

\_

Densità di impianto (ceppi/ha)

l \_

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	ЕРОСА
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	CLONE
Produttive	
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>P</b> ARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	-
9	рН	-
MOSTC	Acidità totale (g/l)	-
M	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.

