TREBBIANO TOSCANO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Montemassi (GR)

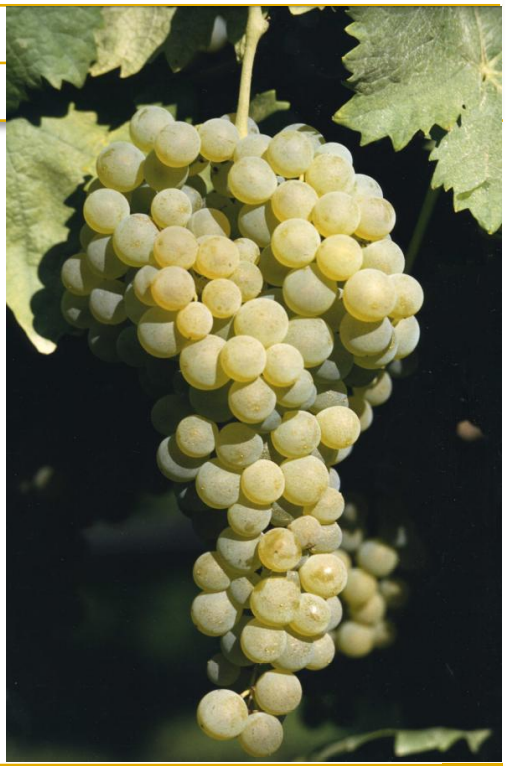
I-VCR 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Appartiene al biotipo Procanico (o Biancame)
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia reale che basale buona
- ✓ Produttività leggermente minore
- ✓ Buona resistenza all'oidio e alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, alato, semicompatto, non biforca in punta
- Acino medio, rotondeggiante

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	1,05
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	15,12
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	374
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,63
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra delle due malattie: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

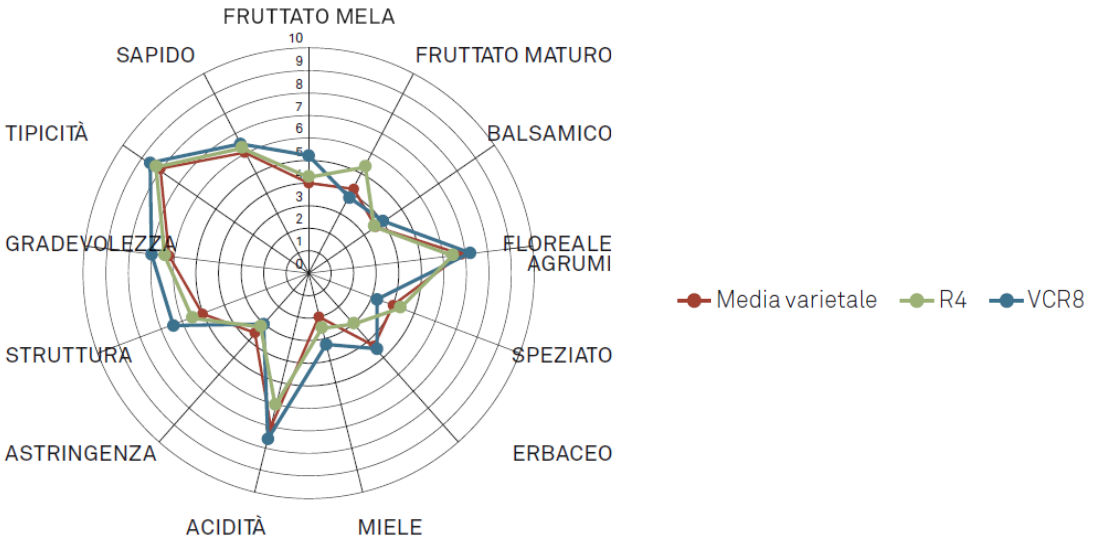
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	3,99

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	13,60
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	3645,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,17
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di finezza ed armonia. Il clone dà un vino di colore giallo paglierino, più profumato, più alcolico, di ottima struttura e giusta acidità fissa; privo di quel gusto finale amarognolo e non fine, tipico del Trebbiano Toscano. Adatto al taglio con altri vini e per leggero invecchiamento.
Si presta all'appassimento per la produzione del Vin Santo.