## TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

# -VCR 8

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)

Forma di allevamento

ı

Densità di impianto (ceppi/ha)

Ι.

Periodo di osservazione

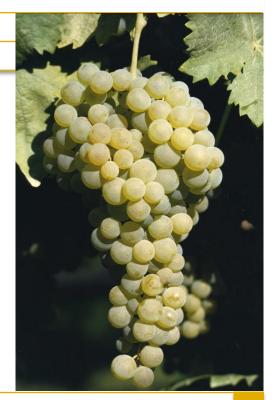
1991-1993

#### 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	<b>E</b> POCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,63
9	рН	3,09
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,93
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

<sup>(\*)</sup> 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

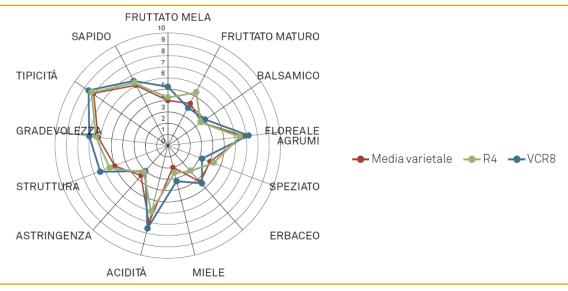
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,17
9	рН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,60
M	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.

