

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:09. 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
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

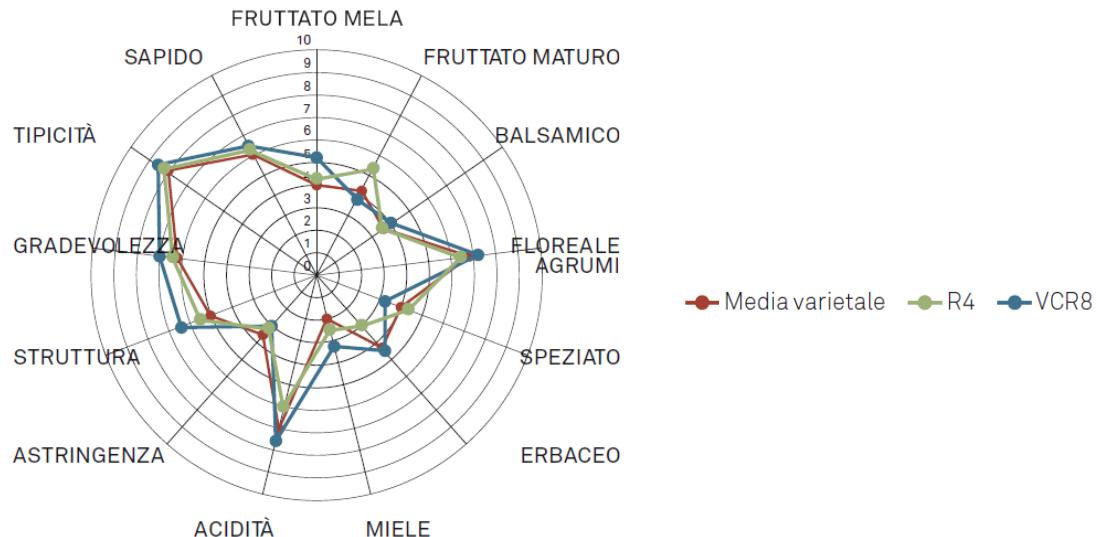
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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
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.