TREBBIANO TOSCANO B.

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

I- ARSIAL - CRA 437



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura; CRA-ENC Unità di ricerca per le Produzioni Enologiche dell'Italia centrale; ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività limitata

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	7,2
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	264,00
Peso medio acino (g)	1,91
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	7,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,2
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,2
	Ac. Tartarico (g/l)	4,7
	Ac. Malico (g/l)	4,0

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità, con riflessi verdognoli; aroma di buona intensità, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa, con prevalenza di aromi fruttati e floreali; sapore secco, equilibrato per buon bilanciamento tra acidità e morbidezza; debole struttura e scarsa persistenza, con retrogusto leggermente amarognolo. Complessivamente un prodotto di discreta qualità.