

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 04:51. CREA/SNCV ©2011-2022.



## 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

I-ARSIAL - CRA  
437

## 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

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

## IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

---

	<b>PARAMETRI ENOCHEMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.