## TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:49. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

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

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino



# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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		CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	19,2
9	рН	3,10
MOST	Acidità totale (g/l)	8,2
M	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.

