

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:11. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 | EPOCA |
|------------------------|----------------------|
| 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 | - |

***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.