

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 03/07/2026, 02:05. 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  
546

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Tormancina (ROMA)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività limitata

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

## IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	7,4
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	253,00
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	-

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,0
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	5,0
	Ac. Malico (g/l)	4,1

---

**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; buona struttura e media persistenza. Complessivamente un prodotto di buona qualità, apprezzato per l'aspetto visivo ed olfattivo, nonché per il sapore acidulo ben compensato dalla morbidezza che valorizza la valutazione gustativa.