TREBBIANO TOSCANO B.

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

I- ARSIAL - CRA 546



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	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

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.