

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 09/08/2024, 19:34. CREA/SNCV ©2011-2024.



Università degli Studi di Bari – Dip. di Protez. delle Piante e Microbiol. Applicata; Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo; Università degli Studi di Foggia, DiSACD; Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica, Miglianico (CH)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Miglianico (CH)

I-UBA-RA TRT 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Casacanditella (CH); Vittorito (AQ) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2670 |
| Periodo di osservazione | 1998-2000 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di peso medio o leggermente inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività più contenuta
- ✓ Ottimo contenimento della muffa grigia
- ✓ Sensibile alla botrite e all'oidio

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo di taglia media o medio-grande, forma conica, lunghezza media, alato, spargolo
- ✘ Acino di forma rotonda, con buccia di colore verde-giallo



Casacanditella

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | 4 |
| Oidio | 8 |

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,97 |
| Numero grappoli/ceppo | 22 |
| Peso medio grappolo (g) | 317 |
| Peso medio acino (g) | 2,05 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.110 |
| Indice di Ravaz | 6,28 |

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,80 |
| | pH | 3,41 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,59 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

Vittorito

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiaatura | III decade Agosto |
| Maturazione | II decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

| | |
|---------|---|
| Botrite | 4 |
| Oidio | 8 |

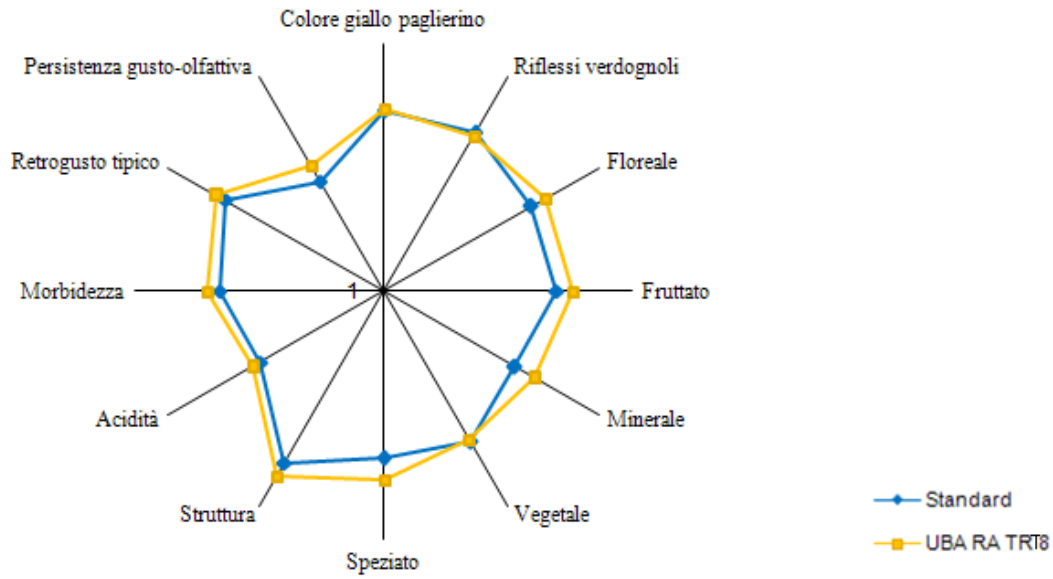
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,75 |
| Numero grappoli/ceppo | 15,7 |
| Peso medio grappolo (g) | 241 |
| Peso medio acino (g) | 1,93 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 900 |
| Indice di Ravaz | 4,17 |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,07 |
| | pH | 3,25 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,62 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino tenue, caratterizzato da discreto valore di estratto netto e da buona dotazione polifenolica.

L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati ed erbacei, con note speziate. Al palato i vini si presentano mediamente strutturati, mediamente acidi, persistenti e debolmente amari.