

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 03/07/2024, 09:50. 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
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I 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)	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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

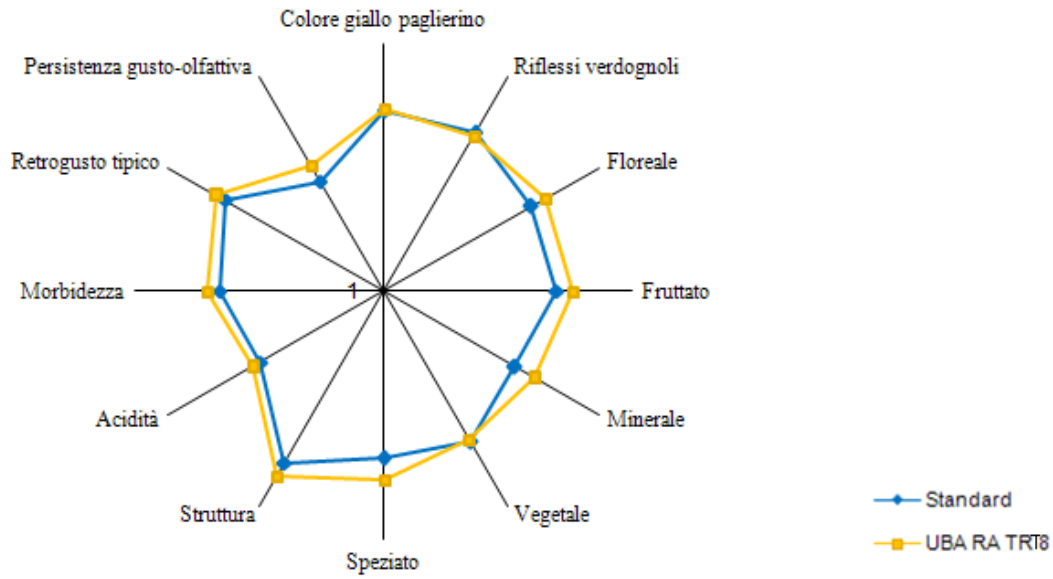
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

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.