TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

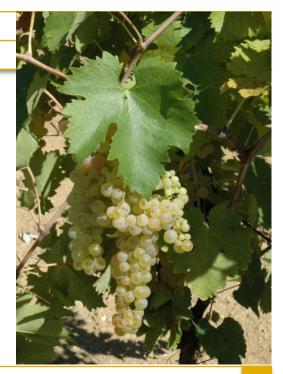
1998-2000

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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	
	Zuccheri (°Brix)	20,80
9	рН	3,41
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,59
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

Vittorito

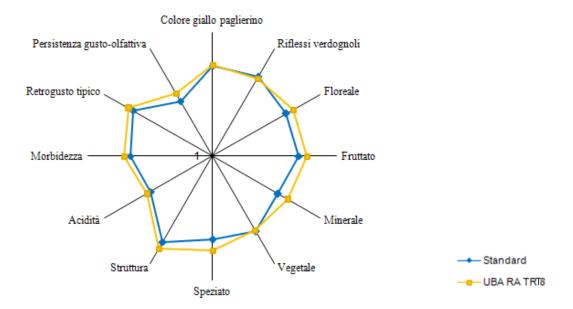
FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	4
Oidio	8

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE Fertilità reale	
	2 75
Produzione per ceppo (Kg) Numero grappoli/ceppo	3,75
Peso medio grappolo (g)	15,7 241
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,17

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	22,07
9	рН	3,25
MOSTO	Acidità totale (g/l)	7,62
Ĭ	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 fiorali, fruttati ed erbacei, con note speziate. Al palato i vini si presentano mediamente strutturati, mediamente acidi, persistenti e debolmente amari.