TREBBIANO TOSCANO B.

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



Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola;
Az. Agricola Vivai Spiazzi

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Pastrengo (VR)

I-TRE VISP

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Pastrengo (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4878
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore

✓ Preferisce la potatura medio-corta

✓ Sensibile alla peronospora e marciumi, molto sensibile all'oidio. Elevata sensibilità agli acari, meno sensibile alle tignole. Sensibile alla flavescenza dorata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva

IL GRAPPOLO

- Grappolo grtande, semi-compatto o semi-spargolo, cilindro-conico, allungato; peduncolo visibile, erbaceo o semi-legnoso
- Acino medio, discoide o sferoide, di forma abbastanza regolare ed uniforme; ombelico talvolta persistente; buccia più o meno pruinosa, di color dal giallo-verde al giallo ambrato



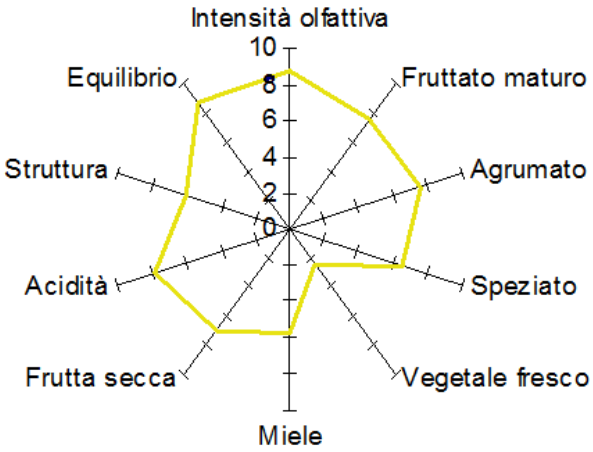
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Elevata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,25
Numero grappoli/ceppo	8,3
Peso medio grappolo (g)	387,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

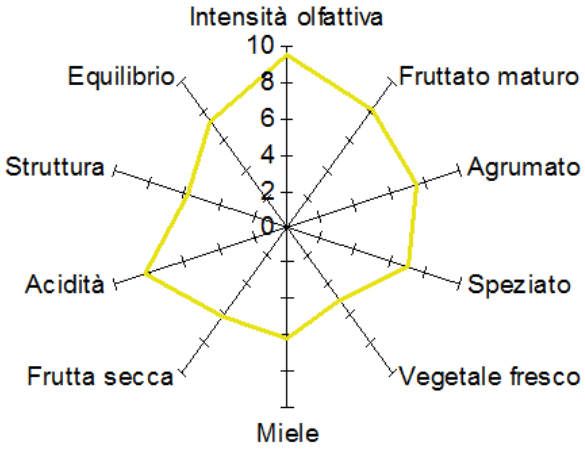
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,5
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,24
	Ac. Tartarico (g/l)	4,86
	Ac. Malico (g/l)	3,68

ANALISI SENSORIALE

2005



2006



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2005 il clone ha fornito un vino caratterizzato da note agrumate accompagnate da frutta matura e spezie, mentre risultano di scarsa rilevanza le note vegetali. La sensazione gustativa prevalente è l'acidità. Nel complesso si evidenzia un buon equilibrio.
Nel 2006 sono confermate le note olfattive di tipo fruttato agrumato e speziato. Si osserva inoltre una buona acidità, una media struttura ed un buon equilibrio.
Clone adatto alla produzione di vini d'annata di qualità, profumati, freschi e sapidi. Con maturazioni spinte e gestioni razionali può dare prodotti di personalità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il clone trova il suo miglior areale di coltivazione in tutte le province della regione Toscana. Può esser coltivato anche in Veneto, Liguria, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna dove rientra tra i vitigni ammessi in diverse denominazioni di origine.