TREBBIANO TOSCANO B.

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



Costitutore
CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Poppi (AR)

I-CRA VIC BC SF 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. CRA per la Viticoltura (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2007 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di minore compattezza e di peso inferiore
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità complessiva leggermente inferiore, buona la fertilità delle gemme basali
- ✓ Il clone si presta anche a potature corte a sperone
- ✓ Produttività contenuta



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

IL GRAPPOLO

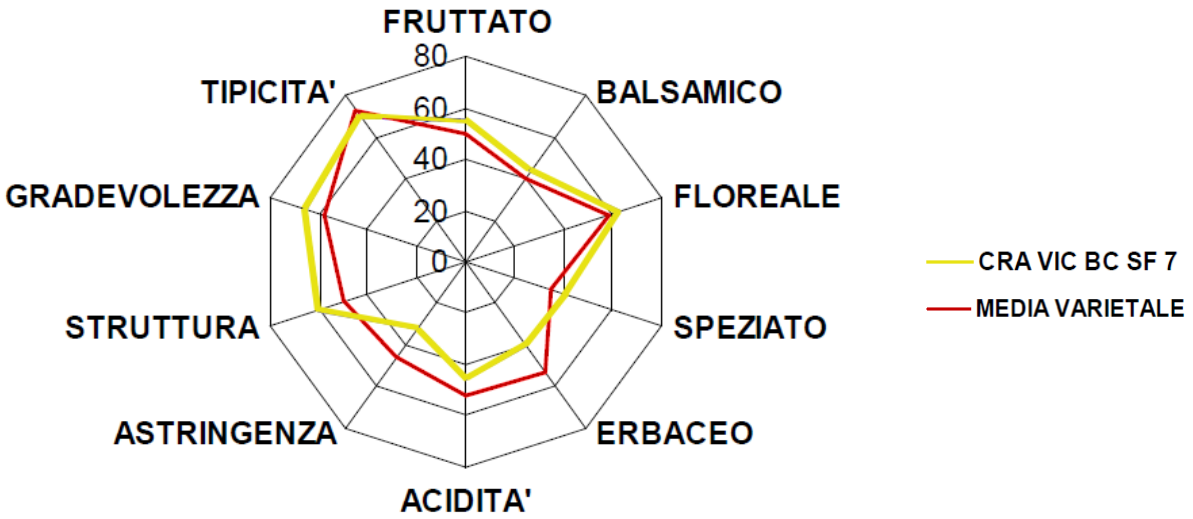
- Grappolo cilindrico allungato, spesso con un'ala evidente
- Acino medio, sferico, uniforme, di colore dorato tendente al rosato a piena maturità, con buccia spessa e polpa molle

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,33
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,22
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,32

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,9
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	6,99
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; leggermente profumato con odore fruttato; al sapore si presenta sapido, strutturato, con buon corpo e acidità, meno tannico rispetto ala media varietale.