TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 27/10/2025, 09:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



SCOMAT-Società Cooperativa per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli Toscani; Università degli Studi di Firenze – Dipartimento DI.P.S.A -Sez. Coltivazioni Arboree; Regione Toscana – Area di Coordinamento Sviluppo Rurale della Direz. Generale

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Province di Firenze e Siena

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Vinci (FI)

Forma di allevamento Spalliera a Cordone speronato monolaterale

Densità di impianto (ceppi/ha)

5000

Periodo di osservazione

2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

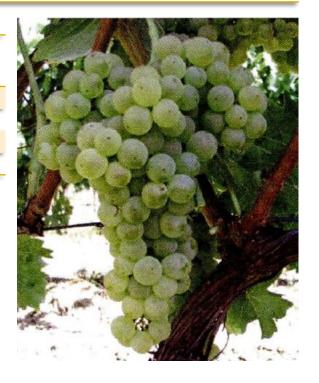
✓ Vigoria media

✓ Produttività media

FASE	EPOCA
FENOLOGICA	
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- Margano Grappolo medio-grande, allungato, di forma piramidale, spargolo, alato
- Marino medio, sferoidale; buccia di colore verde-giallo uniforme, pruinosa



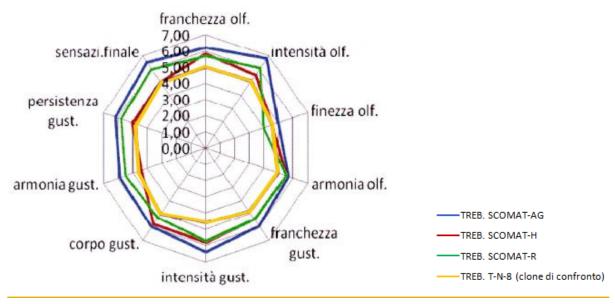
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	3,7
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,67
9	рН	3,15
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,40
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino fine, armonico, con note erbacee e di fiori di campo; buona l'acidità e la persistenza in bocca, equilibrato.

