

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 13/11/2018, 01:13. CREA/SNCV ©2011-2018.



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

I-TREB -  
SCOMAT-R

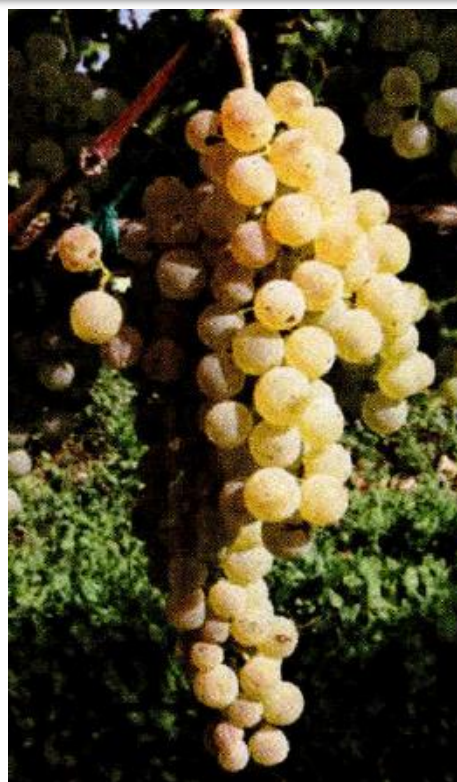
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 medio-bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade di Settembre



## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio, piramidale, leggermente allungato, spargolo, alato
- ✶ Acino medio, sferoidale; buccia di colore verde-giallo uniforme, pruinosa

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

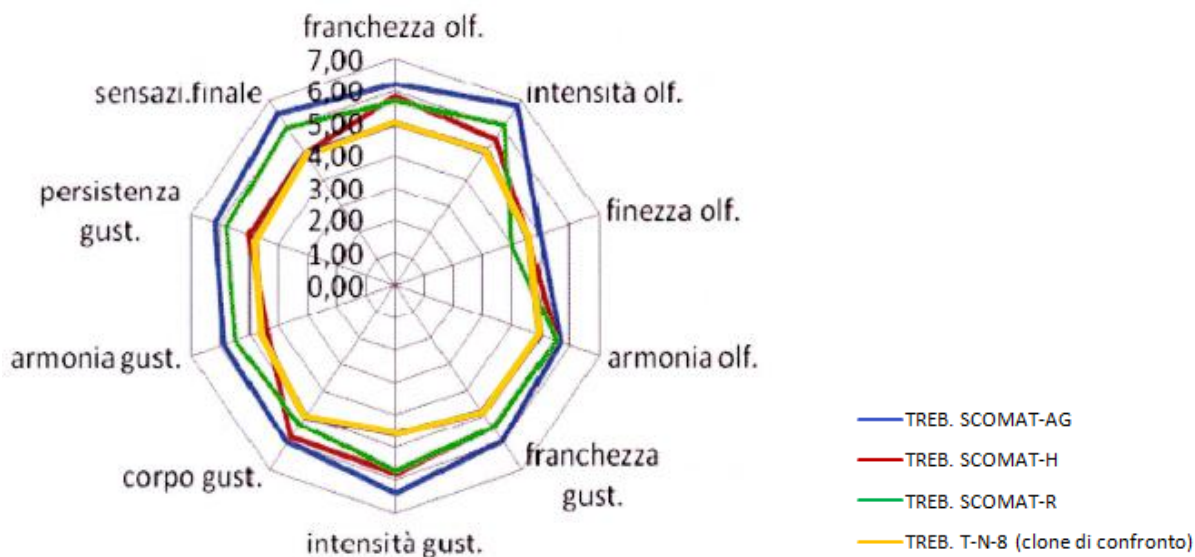
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	290
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,35
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà un vino armonico, di buona acidità ed elevata persistenza; all'olfatto sono risultati preminenti ed intense le note floreali.