TREBBIANO TOSCANO B.

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



Costitutore
UniFi, Dip. Scienze delle produzioni vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale – Sez. Coltivazioni arboree, Viale delle idee n. 26 – 50019 – FI;
«Fattoria La Vialla», Loc. Sette Ponti – 52029 – AR;
UniPi, DCDSL Dip. Coltivazione e Difesa delle specie legnose «G. Scaramuzzi», Via del Borghetto n. 80 – PI.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine
Fattoria La Vialla, Loc. Sette ponti, Castiglion Fibocchi (AR)

I-FLV 215

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fattoria La Vialla, loc. Sette ponti, Castiglion Fibocchi (AR)
Forma di allevamento	Spalliera a cordone speronato monolaterale, con 8 gemme/ceppo
Densità e Sesto di impianto	5208 ceppi/ha; 2,4 x 0,8 m.
Portinnesto e Confronto	1103P; TN 8.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	
✓ Produttività	

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiatura	I decade di Agosto
Maturazione fisiologica	III decade di Settembre o I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

Grappolo è medio-lungo e mediamente compatto, ha forma ad imbuto con 1-2 ali.

Acino è corto, sferoidale e di colore verde-giallo uniforme, con buccia consistente e mediamente pruinosa. La polpa è incolore, mediamente succosa e di consistenza molle. La separazione del pedicello è difficile. I vinaccioli sono presenti e di medie dimensioni.

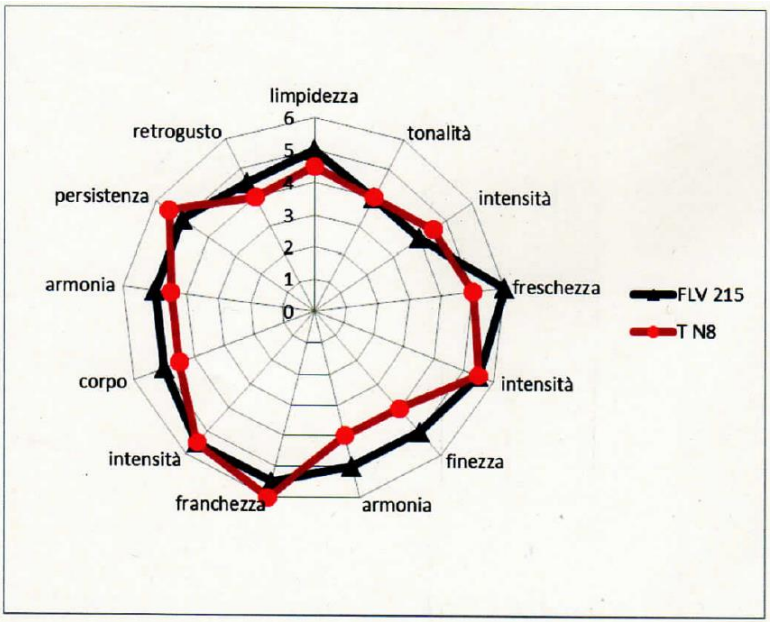
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	
Oidio	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	--
Produzione per ceppo (Kg)	3,2
Peso medio grappolo (g)	267
Peso medio acino (g)	1,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	21
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l, ac. tartarico)	6,8
VINO (**)	Alcool (% vol.)	11,08
	Acidità volatile (g/l)	0,3
	Acidità totale (g/l)	6,5
	pH	3,29
	Acido malico (mg/l)	1,6
	Acido Lattico (mg/l)	0,3
	Acido Tartarico (mg/l)	4,1

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Il vino è di colore giallo paglierino, di ottima limpidezza, buona tonalità e intensità; all'olfatto presenta buona franchezza, intensità, armonia e ottima finezza; per quanto riguarda il gusto presenta armonia, persistenza, intensità e ottimi valori di franchezza e retrogusto.



(*) Dati medi del triennio di osservazione 2011-2013 (**) Dati medi del biennio 2012/2013