TREBBIANO TOSCANO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Terni (TR)

I-VCR 454

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. La Fata Vincenzo-Cinigiano (GR)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: elevata
- ✓ Fertilità: medio-alta
- ✓ Produttività: elevata



IL GRAPPOLO

- Grappolo: di dimensioni superiori alla media, di forma cilindrica, allungato, mediamente compatto e alato
- Acino: sferoide, di peso leggermente superiore alla media, con buccia di colore giallo-verde e pruinosa

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

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,88
Oidio	0,86

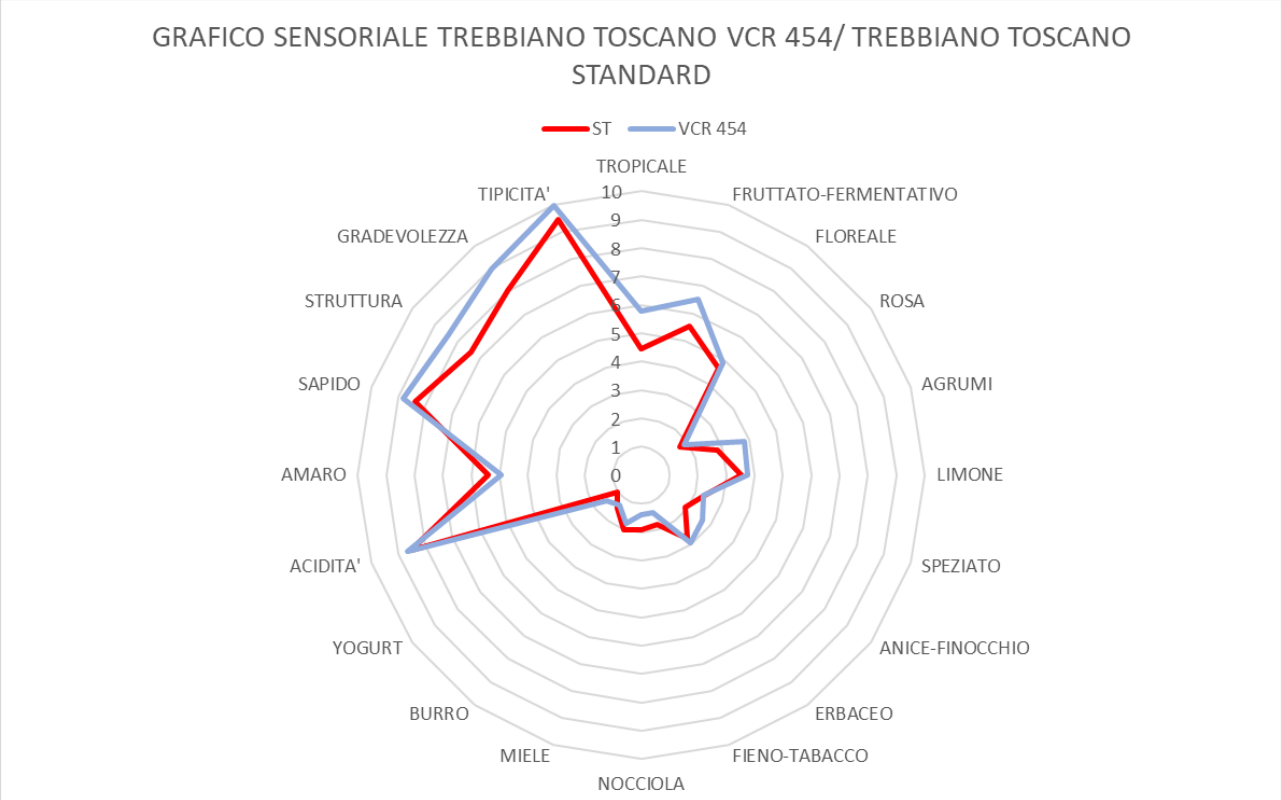
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	5,23
Numero grappoli/ceppo	12,42
Peso medio grappolo (g)	421
Peso medio acino (g)	2,34
Peso legno potatura (g/ceppo)	1155
Indice di Ravaz	4,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,80
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	5,79
	Ac. Tartarico (g/l)	4,56
	Ac. Malico (g/l)	1,77

* Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19

ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto da questo biotipo è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, rispetto alla media varietale, si avvertono intense le note di frutta tropicale, in particolare ananas, di mela matura e agrumi. In bocca è strutturato, sapido; la buona acidità conferisce una sensazione di freschezza ed elevata gradevolezza.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Grado alcolico nella media e acidità di buon livello rendono il biotipo idoneo all'impiego come taglio di altre varietà; l'intenso profilo aromatico lo rende interessante anche in purezza, per la produzione di vini secchi o nella produzione di "vin santi" e Cognac.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Pur adattandosi ad ambienti differenti, dà i risultati migliori in ambienti caldo-asciutti; soffre tuttavia le estati caratterizzate da lunghi periodi di siccità, i venti forti e gli inverni caratterizzati da freddo intenso.