

TREBBIANO TOSCANO B.

I-RAUSCEDO 4



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Antella (FI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

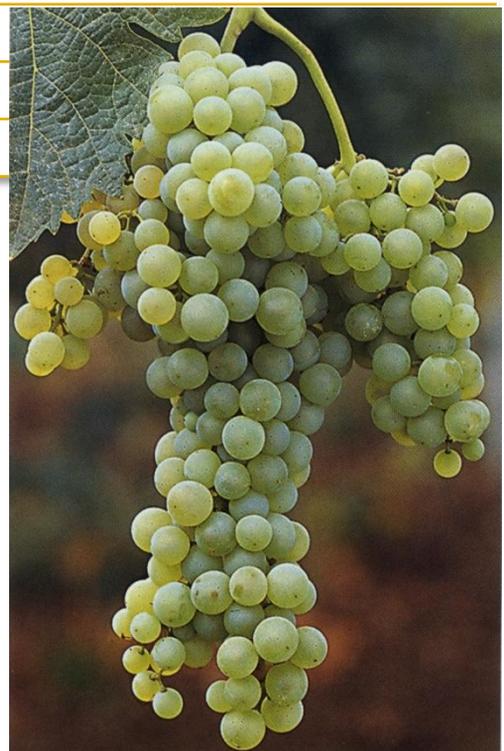
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria notevole
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività ottima e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Poco sensibile alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, cilindrico, semicompatto, due brevi ali e tipica biforcazione in punta
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

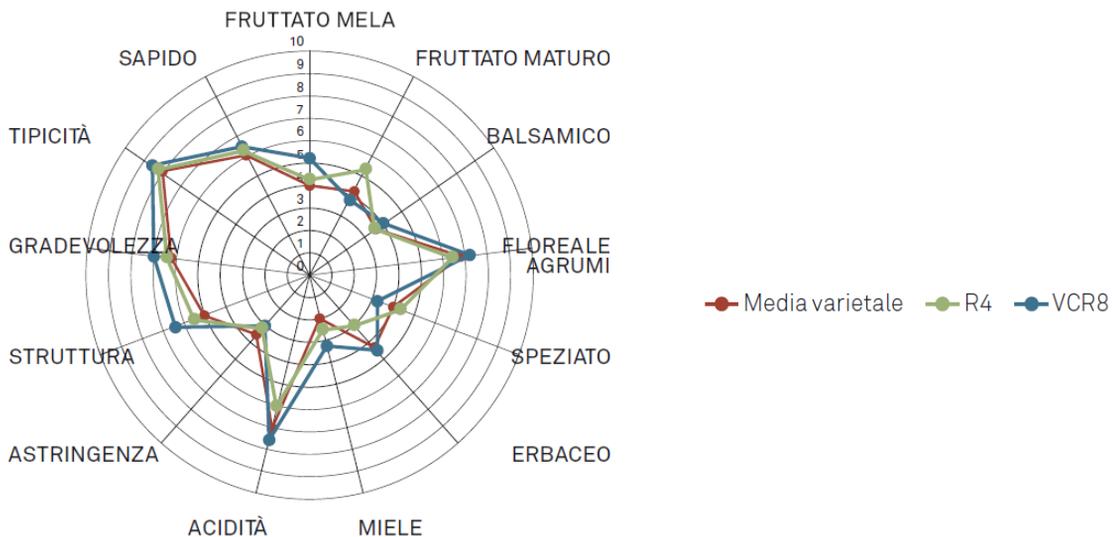
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino; aroma leggero e persistente profumo di fiori; mediamente alcolico, sapore asciutto, di discreta acidità, snello di corpo. Adatto all'uvaggio. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.