

TREBBIANO TOSCANO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
CRA-ENC Unità di ricerca per le Produzioni Enologiche
dell'Italia centrale; ARSIAL - Agenzia Regionale per lo
Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

I- ARSIAL - CRA
437

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività limitata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	7,2
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	264,00
Peso medio acino (g)	1,91
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	7,4

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,2
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,2
	Ac. Tartarico (g/l)	4,7
	Ac. Malico (g/l)	4,0

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità, con riflessi verdognoli; aroma di buona intensità, dovuto principalmente ad aromi di origine fermentativa, con prevalenza di aromi fruttati e floreali; sapore secco, equilibrato per buon bilanciamento tra acidità e morbidezza; debole struttura e scarsa persistenza, con retrogusto leggermente amarognolo. Complessivamente un prodotto di discreta qualità.