

TREBBIANO TOSCANO B.



Costitutore

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-AG

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

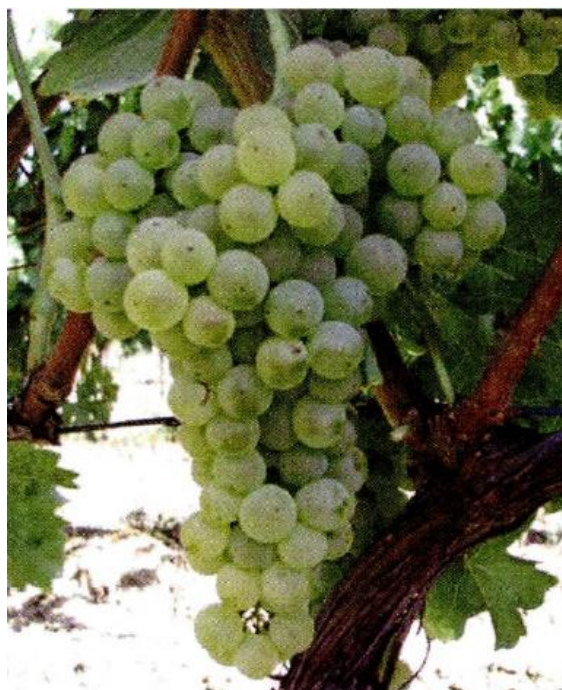
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, allungato, di forma piramidale, spargolo, alato
- ✿ Acino medio, sferoidale; buccia di colore verde-giallo uniforme, pruinosa



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

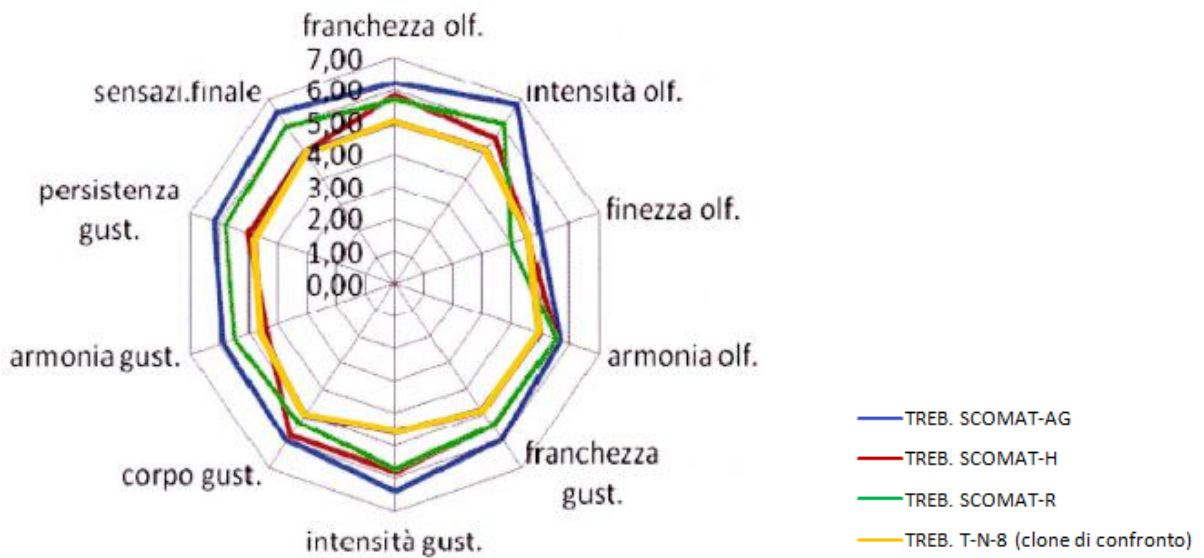
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	3,7
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,67
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,40
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino fine, armonico, con note erbacee e di fiori di campo; buona l’acidità e la persistenza in bocca, equilibrato.