

# VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. DM 24.10.1978

## Origine

Toscana

I-T-N-8

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

Doppio capovolto

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - grande, allungato quasi sempre con un'ala lunga, non troppo compatto, con peduncolo visibile

**Acino:** medio, sferoide, con buccia sottile e pruinosa di colore giallo-verde

**Vigoria:** ottima

**Fertilità:** buona

**Produttività:** elevata



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>I decade di aprile</b>
Fioritura	<b>I decade di giugno</b>
Invaiatura	<b>III decade agosto</b>
Maturazione	<b>I decade di ottobre</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

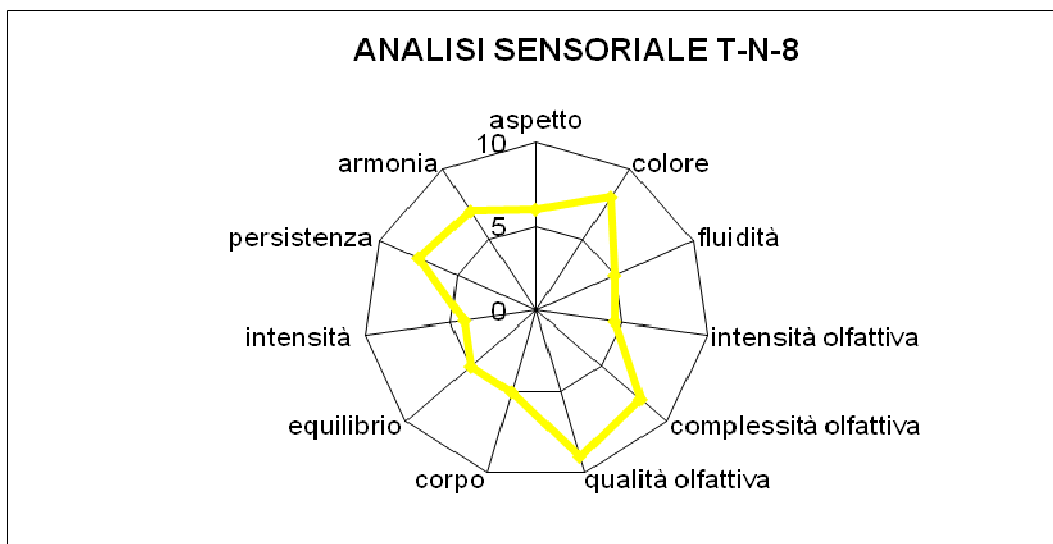
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>10,5</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>320</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,9</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>24</b>
	pH	
	Acidità totale (g/l)	<b>5</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che se ne ottiene è di colore giallo oro, alcolicità media, acidità elevata, profumo neutro.