

VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



Costitutore

- C.R.A. Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
- C.I.V.V. Ampelos
- Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla
- Az. Agr. Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Poppi (AR)

I-CRA VIC BC SF 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Poggibonsi (SI)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2,80 x 1,00
Periodo di osservazione	2001 – 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: taglia media ma inferiore alla popolazione, forma cilindrico allungata, spesso alato, con compattezza inferiore alla media

Acino: medio corto, sferico, uniforme, di colore dorato tendente al rosato a piena maturità, con buccia spessa e polpa molle. Vinaccioli pienamente lignificati alla vendemmia

Vigoria: medio – bassa

Fertilità: medio bassa

Produttività: contenuta



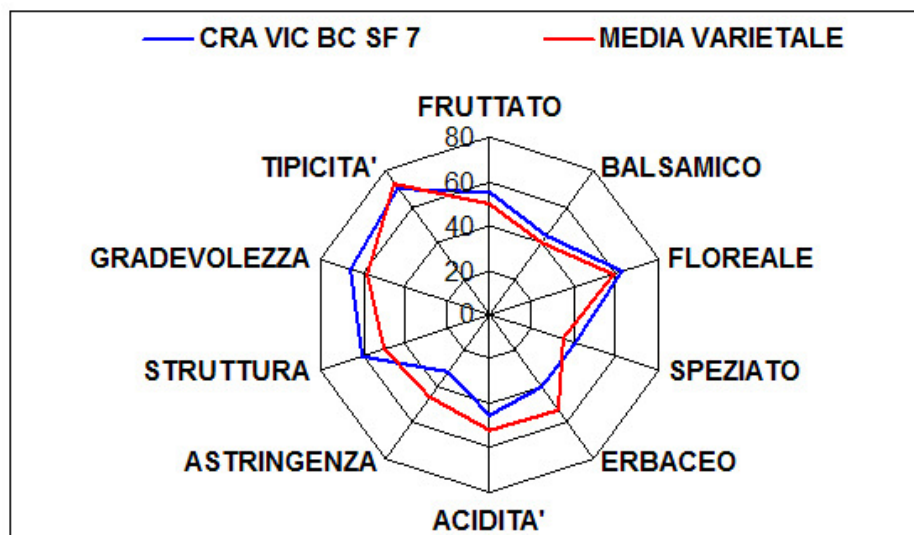
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – tardivo
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio – tardiva
Maturazione	III° - IV° epoca (anticipa di qualche giorno rispetto alla media varietale)

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Inferiore alla media
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,22
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	258
Peso medio acino (g)	1,46
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,75
Indice di Ravaz	4,32

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	6,99
	Ac. Malico (g/l)	
Minivinificazioni svolte presso cantina C.R.A. – sede Gaiole in Chianti		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta si presenta giallo paglierino, all'olfatto leggermente profumato con odore fruttato. Al gusto è sapido, strutturato, di buon corpo ed acidità, meno tannico rispetto alla media varietale.