

# TREBBIANO TOSCANO B.



## Costitutore

Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Arboricoltura e Protezione delle Piante

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

## Origine

Orvieto (PG)

I-T 34 ICA - PG

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone di elevata vigoria
- ✓ Produzione più contenuta
- ✓ Germogliamento tardivo
- ✓ Media sensibilità alle crittogame, più sensibile all'erinosi
- ✓ Buona adattabilità

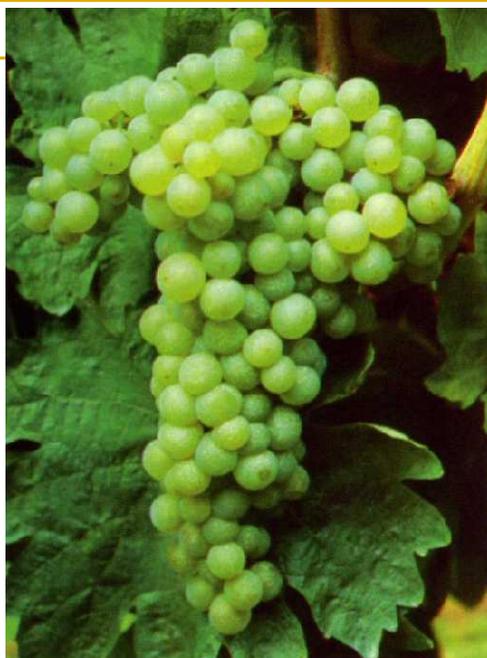
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |   |
|----------------|---|
| Germogliamento | - |
| Fioritura      | - |
| Invaiaura      | - |
| Maturazione    | - |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, talvolta con una breve ala e biforcato all'apice, media lunghezza e compattezza
- ✿ Acino medio, sferoide, con buccia di medio spessore, poco ambrata



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | -                   |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 210,00              |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

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

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di sapore neutro e di buona alcolicità. Profumo e sapore superiore alla media della popolazione. Adatto per uvaggi.