

# 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

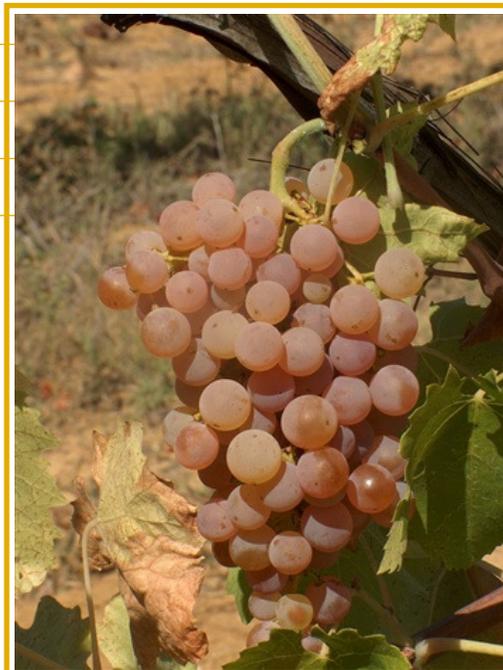
**Grappolo:** taglia media ma inferiore alla popolazione, forma cilindrico allungata, spesso alato, con compattezza inferiore alla media

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

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

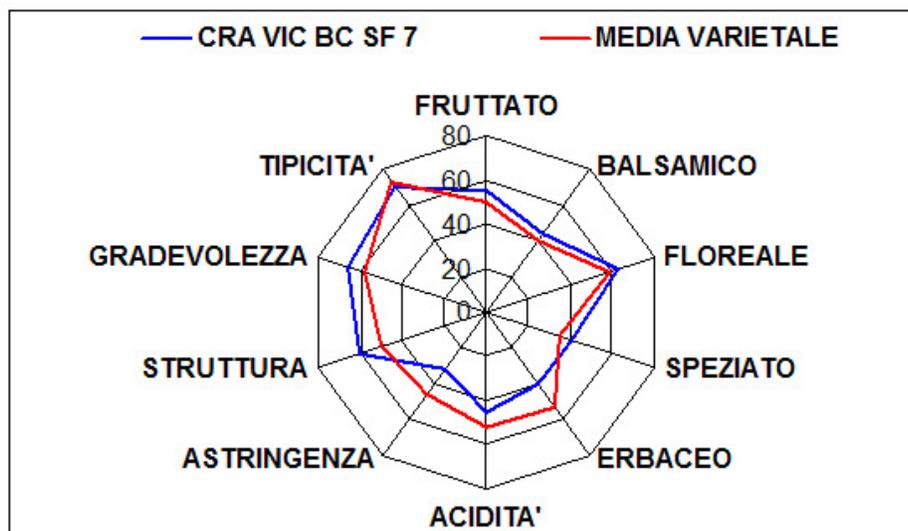
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,59</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,22</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>12,5</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>258</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,46</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>0,75</b>
Indice di Ravaz	<b>4,32</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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.