

# VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



## Costitutore

Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”: sez. Coltivazioni Arboree; sez. Patologia Vegetale, Università di Pisa

Dip. di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Pontedera (Pi)

I - S. LUCIA 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Fond.ne Gaslini Peccioli - Pi;
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1968 - 1976

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** grosso, allungato, conico, con ala evidente, mediamente compatto

**Acino:** medio, sferoidale, con buccia spessa

**Vigoria:** molto vigoroso

**Fertilità:** medio - bassa, predilige sistemi di potatura lunghi pur adattandosi a potature miste.

**Produttività:** elevata e costante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	3° settimana di aprile
Fioritura	1° settimana di giugno
Invaiatura	3° settimana di agosto
Maturazione	1° settimana di ottobre

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1.2
Produzione per ceppo (Kg)	6,91
Numero grappoli/ceppo	13.8
Peso medio grappolo (g)	501
Peso medio acino (g)	2.73
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	18.6
	pH	3.1
	Acidità totale (g/l)	9.5
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino, gradevolmente fruttato, buon tenore alcolico, si presta positivamente ad uvaggi