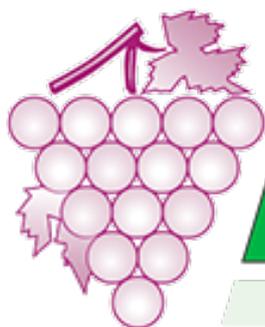


VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-RAUSCEDO
4

Campo di omologazione e confronto

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

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

Grappolo di peso superiore, grande, cilindrico, semicompatto, due brevi ali e tipica biforcazione in punta

Maturazione leggermente anticipata

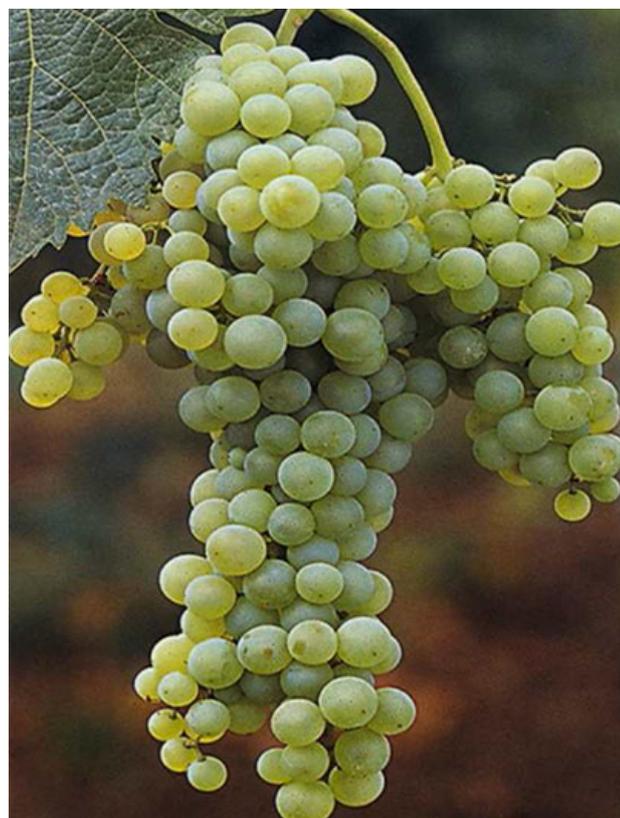
Acino medio-grosso, rotondeggiante

Vigoria notevole

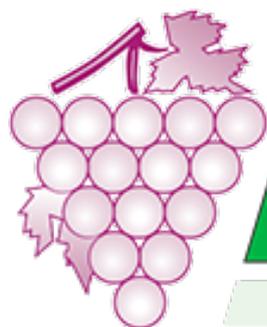
Fertilità media

Produttività ottima e costante

Poco sensibile alla botrite



VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-RAUSCEDO
4

Fase fenologica

Epoca

Germogliamento
Fioritura
Invasatura
Maturazione

-
-
-
-

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Clone

Botrite
Oidio

-
-

Caratteristiche produttive

Clone

Fertilità reale
Produzione per ceppo (kg)
Numero grappoli/ceppo
Peso medio grappolo (g)
Peso medio acino (g)
Peso legno potatura (kg/ceppo)
Indice di Ravaz

-
-
-
-
-
-
-

Parametri Enochimici

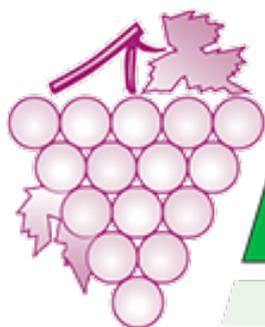
Clone

Zuccheri (° Brix)
pH
Acidità totale (g/l)
Ac. Tartarico (g/l)
Ac. Malico (g/l)
Antociani totali (mg/l)
Polifenoli totale (mg/l)

-
-
-
-
-
-
-

Fonte:

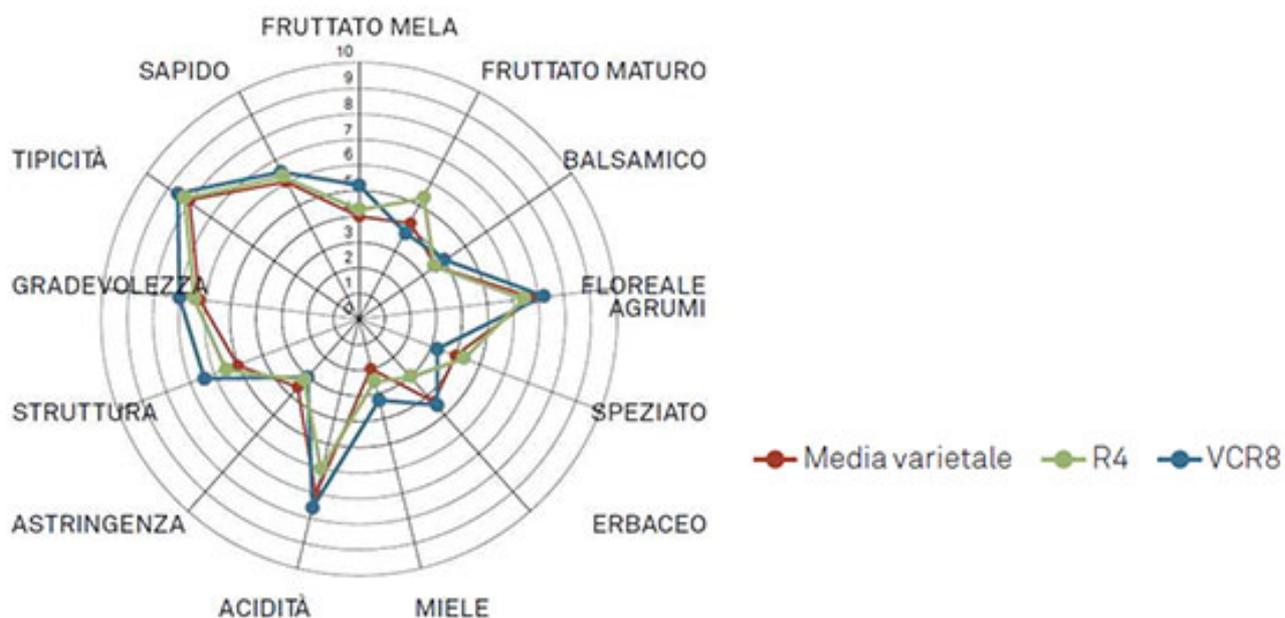
VARIETÀ TREBBIANO TOSCANO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-RAUSCEDO
4

ANALISI SENSORIALE



Descrizione organolettica

Vino di colore giallo paglierino; aroma leggero e persistente profumo di fiori; mediamente alcolico, sapore asciutto, di discreta acidità, snello di corpo. Adatto all'uvaggio. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.