

# TREBBIANO TOSCANO

Vitigno molto vigoroso, probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia (Ugni Blanc). Nel nostro paese viene coltivato principalmente nel Centro e al Sud, comprese le Isole; nel Nord è coltivato limitatamente ad alcune aree viticole calde e soleggiate.



**Caratteri ampelografici:** la varietà popolazione è abbastanza omogenea a parte la presenza di acinellatura dolce pronunciata in alcuni biotipi e la forma del grappolo che può biforcare o meno in punta. Germoglio ad apice semi-espanso, lanuginoso, di colore bianco con riflessi dorati. Foglia grande, pentagonale, trilobata, a lembo bolloso, pagina inferiore tendenzialmente lanuginosa. Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Grappolo grande, cilindrico o conico con ali evidenti, giustamente spargolo o semicompatto. Acino medio, sferoide, di colore giallo chiaro, trasparente; buccia di media consistenza; polpa sciolta, succosa, acidula-dolce, neutra.

**Attitudini culturali:** vitigno vigoroso con portamento della vegetazione semieretto e tralci robusti ad internodo medio di facile rottura basale nella prima fase vegetativa. Si adatta ad ambienti diversi preferendo i climi caldo-asciutti ove può dare un prodotto di buona qualità; soffre la prolungata siccità estiva.

**Allevamento e potatura:** si adatta alle diverse forme di allevamento, pur preferendo potature medio-lunghe e ricche; accetta speroni di 3-4 gemme nel Centro-Sud Italia. I tralci, onde evitarne la rottura, nella contropalliera devono essere opportunamente legati o inseriti in un doppio filo a binario.

**Epoca di germogliamento:** tardiva.

**Epoca di maturazione:** tardiva.

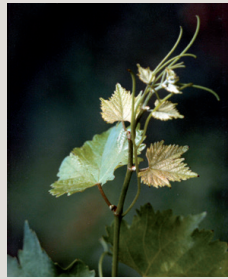
**Produzione:** abbondante e costante; la prolungata siccità estiva nei climi caldi riduce la produzione e la qualità dell'uva per cui sono indispensabili adeguate irrigazioni o terreni freschi.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** normale, un po' sensibile all'oidio. Sfugge alle brinate tardive ma risente del vento e dei freddi invernali.

**Potenziale enologico:** dà un vino di colore giallo paglierino, con profumo leggero di fiori, snello di corpo, vivace di acidità, abbastanza sapido, di buona beva anche se non molto caratteristico. È consigliabile la vinificazione o il taglio con altri vini quali Malvasia Toscana, Verdicchio, Vernaccia di S. Gimignano, Chardonnay, Sauvignon, Bombino Bianco, ecc. Utilizzato diffusamente per la produzione di Cognac e Brandy.

**Cloni in moltiplicazione:** Trebbiano Toscano R4, VCR8, SANTA LUCIA 30, T34ICAPG, CSVAPTR1, CSVAPTR2, CAB19, CSVAPPS2, CSVAPPS3, CSVAPPS7, CSVAPPS8; Ugni Blanc (cloni francesi Inra-Entav) 384, 478.

**Cloni di prossima presentazione all'omologazione:** Trebbiano Toscano VCR352, VCR353, VCR454, VCR479.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	46.182	56.301	58.476	42.457	42.446

## SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

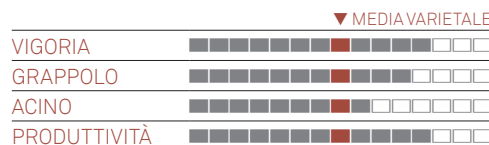
ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	93.762	127.468	102.973	95.740	83.182

## TREBBIANO TOSCANO

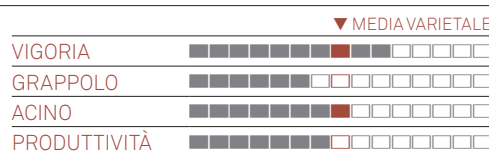
### R4

Origine: Antella (FI)

Anno di omologazione: 1969



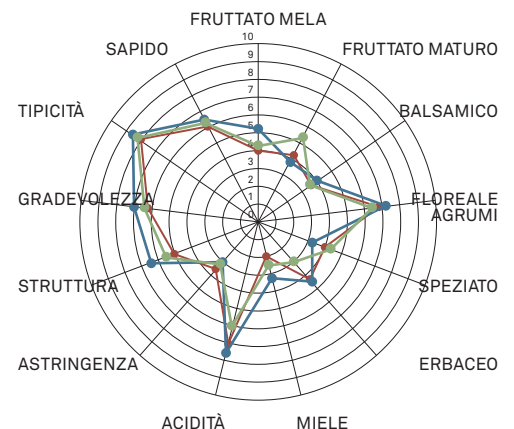
**Potenziale enologico:** dà un vino mediamente alcolico, di discreta acidità, dotato di leggero ma delicato profumo floreale. Indicato per la produzione di vini da tavola o per la produzione di Cognac.



**Potenziale enologico:** per vini strutturati di ottima acidità, adatti al taglio con altri vini e per leggero invecchiamento. Buona la gradazione alcolica.

## ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— R4 —●— VCR8



## TREBBIANO TOSCANO

### VCR8

Origine: Montemassi (GR)

Anno di omologazione: 1995

