



Trebbiano toscano

Origine e cenni storici

Vitigno probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo. Plinio segnalò la produzione di un vino *Tribulanum* nei dintorni di Napoli. In Italia la prima citazione è del 1200 a Siena. Giunse in Francia ad Avignone nel XIV secolo con i papi dove ha assunto il nome di *Ugni blanc*. Nel 1730 è citato a Codillac in Gironda dall'abate Bellet.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Biancone, Procanico, Brocanico, Boriano, Trebbiano fiorentino, Trebbiano, Tribbianio forte, Trebbianone, Trebbiano, -di Toscana, -di Lucca, -di Tortona, -di Cesena, -d'Empoli.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È tra i vitigni più diffusi in Italia, per la sua adattabilità, presente da nord a sud, anche se trova la sua massima presenza nelle aree più calde della penisola. Presente in decine di disciplinari di produzione, caratterizza numerosissime DOC. In combinazione con la *Malvasia del Chianti* e *Canaiole bianco* si producono bianchi secchi.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio semi-espanso od espanso, lanuginoso, di colore bianco, talvolta leggermente carminati.

Foglia adulta grande o medio-grande, pentagonale, quinquelobata. Lembo piano, talvolta leggermente piegato a gronda, con superficie bologna e appena ondulata, lobi piani. Pagina inferiore fortemente aracnoidea o lanuginosa.

Grappolo grande o medio-grande, cilindro-conico, alato (1 o 2 ali), talora con "punta" biforcata, semi compatto o semi spargolo.

Acino medio medio-piccolo, sferoide. Buccia più o meno pruinosa, di colore giallo-verde o giallo rossastro, molto più resistente di quella della *Malvasia del Chianti*; polpa a sapore neutro.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media
Invaiaura: tardiva Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Acinellatura, colatura, soffre carenza di boro		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e culturali

Notevole il suo vigore, per cui è buona cosa evitare i terreni fertili, freschi e profondi poiché oltre ad ottenere produzioni di scarsa qualità si rischia di avere problemi fisiologici tipo colatura e acinellatura. Si esprime bene in terreni poco fertili e mediamente profondi, teme i venti primaverili e la siccità estiva.

Con le forme di allevamento espanse produce in maniera eccessiva, si adatta bene alle alte densità nelle quali produce anche su cordone speronato, con il quale possiamo ottenere pure grappoli più piccoli.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta una buona tolleranza verso le gelate primaverili in quanto ha germogliamento tardivo, mentre risente dell'azione del vento. Mediamente tollerante a peronospora, oidio e marciumi. Cloni a grappolo compatto soffrono attacchi botritici. Elevata sensibilità agli acari, meno sensibile alle tignolette. Spesso risente di carenza di boro. Molto sensibile al complesso del mal dell'esca.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-19	3,0-3,30	5,0-9,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino generalmente poco alcolico, leggero di struttura e soprattutto neutro. Per questa sua caratteristica si adatta bene ai tagli con vitigni più aromatici. Errori in vinificazione possono portare a retrogusto amaro accentuato. In Toscana è spesso la base per la produzione del *Vin Santo*.