© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Trebbiano Toscano

Scalabrelli G., D'Onofrio C., Muganu M., 2015. Trebbiano toscano. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it ISSN 2282-006X

release 14/06/2015, **ultimo aggiorn.** 02/08/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/11537

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Informazioni botaniche

nome Trebbiano Toscano
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_2
genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Breviglieri N., Casini E.	1965	Trebbiano toscano		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 244
nome ufficiale TREBBIANO TOSCANO B.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (3)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Procanico Ugni blanc Biancame

Accessione principale

accessione principale Trebbiano (clone Trebbiano S. Lucia 12)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (10)

- Bianca di Poviglio - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- Procanico MAL B II - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico MAL VT 2 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico PT VT4 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico PT VT7 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico TR VT 14 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Trebbiano (clone Trebbiano S. Lucia 12) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano toscano b (Garf-GR) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano toscano (clone Rauscedo 4) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano VTT - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Tutte le accessioni (10)

- Bianca di Poviglio - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- Procanico MAL B II - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico MAL VT 2 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico PT VT4 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico PT VT7 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Procanico TR VT 14 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo
- Trebbiano (clone Trebbiano S. Lucia 12) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano toscano b (Garf-GR) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano toscano (clone Rauscedo 4) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Trebbiano VTT - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

Cloni omologati (15)

I - RAUSCEDO 4 I - SANTA LUCIA 30 I - T-N-8 I - CSV-AP TR 1 I - CSV-AP TR 2 I - FEDIT 28-CH I - FEDIT 29-CH I - S. LUCIA 12 I - T 34 ICA-PG
I - VCR 8 I - ARSIAL-CRA 437 I - ARSIAL-CRA 546 I - UBA-RA TRT 8 I - TRE VISP I - CRA VIC BC SF7

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	143	225	231	249	253	179	183	194	200	245	251	242	256	247	251	251	273

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini


germoglio


germoglio pagina superiore


germoglio pagina inferiore


gemma


foglia


foglia pagina superiore


foglia pagina inferiore


seno peziolare


grappolo


acino


vinacciolo

Riferimenti storici

Il termine Trebbiano è usato per identificare un'intera famiglia di vitigni, forse la più grande e diversificata fra quelle conosciute, tanto da raccogliere varietà che non hanno generalmente alcuna affinità fra loro. Sembra che l'origine dei Trebbiani sia antichissima: già Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia cita un vinum trebulanum prodotto "in agro Trebulanis", ovvero nei dintorni di Capua. Alla fine del Cinquecento Andrea Bacci asserisce, nella sua De Naturali Vinorum Historia, che il Trebbiano è da considerarsi originario dell'omonima località situata nel territorio di Luni, nell'antica Etruria settentrionale. Anche De Crescenzi (1303) parla del Trebbiano, come molti altri esperti di agricoltura tra cui Gallo (1567), Soderini (1596), Trinci (1726), e altri ampelografi italiani e stranieri dell'Ottocento e del Novecento (Reich e Vannuccini (1901). Il vitigno giunse in Francia ad Avignone nel XIV secolo con i papi. Nel 1730 è citato a Cadil in Gironda dall'abate Bellet. Il nome Ugni Blanc, con cui è conosciuto in Francia deriverebbe da eugenia (dalla nobile origine), mentre, quello in italiano dal termine medievale franco draibjo (germoglio vigoroso). Sull'origine del nome si può aggiungere l'ipotesi che lo collega ai nomi di fiumi e di località come la val Trebbia, situata sulle colline piacentine, o ai paesi chiamati Trebbo o Trebbio presenti in varie parti d' Italia (Giavedoni e Gily 2006).

Per quanto riguarda la presenza del vitigno nella regione Lazio, Giorgio Gallesio, 1833, scrive proposito della presenza di Procanico nel territorio di Montefiascone: "La più stimata di tutte le uve è il Brocanico, ossia l'Albano degli Aretini (Trebbiano fiorentino): non vi è in grande quantità perché si dice non produca quanto le altre uve". Mengarini , 1888 non menziona per il circondario di Viterbo nessun altro Trebbiano ad eccezione di Trebbiano giallo. Per la zona della Tuscia romana menziona tra le bianche il Procanico ed un Toscanese (che potrebbe essere Trebbiano toscano o Malvasia ndr). Infine annoverà il Procanico tra le uve coltivate a Montalto, Monteromano e Tarquinia.Questa stessa situazione è descritta da Mancini, (1893) che cita la presenza di un generico Trebbiano e di Procanico nel viterbese. Norberto Marzotto, 1925, relativamente alla grande famiglia dei Trebbiani distingue due gruppi: quelli a grappolo normalmente piramidale o conico allungato e serrato e quelli a grappolo normalmente conico, alato, rado o raramente un po' serrato. In particolare tra i sinonimi cita Procanico, Brocanico, Albana di Arezzo e Trebbianone quest'ultimo nel territorio di Velletri: "Il Trebbianone che si trova

coltivato nel circondario di Velletri corrisponde al Trebbiano Toscano di cui è sinonimo.” Zucchini M., 1961, parla una presenza contemporanea nel Viterbese del Procanico (12% delle uve bianche) e di altri vitigni simili. Carosi Demostene, 1971, menziona il Trebbiano toscano (Procanico) tra quelli più coltivati nell’alto Viterbese e presente nel disciplinare di produzione del vino “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone”.

Diffusione & variabilità

Diffusione

Vitigno molto probabilmente originario del bacino orientale Mediterraneo. Viene coltivato principalmente dal centro al sud dell’Italia, isole comprese, e nel Nord limitatamente a viticole calde e soleggiate. Plinio segnalò la produzione di un vino Trebulanum nei dintorni di Napoli. Famosi sono i Trebbiani prodotti in Toscana nel medioevo e in partic Montecarlo. Mentre alla fine del settecento il Trebbiano di Marcialla era considerato uno dei vini bianchi di maggiore qualità della Toscana (Sismondi, 1801).
Il vitigno negli anni 80 dello scorso secolo era diffuso principalmente in Toscana e in Umbria, e in minor misura in Emilia Romagna, nel Veneto, in Lazio e in altre regioni del sud. importanza si è drasticamente ridotta dal 1980 ad oggi, con la ristrutturazione dei vigneti e l’introduzione dei vitigni bianchi miglioratori ad aroma primario. Infatti, in Toscana siamo da una superficie di 13.480 ha a 3.504 ha, mentre la superficie complessiva censita in Italia è di 38.356 ha, a dimostrazione che la diffusione in Toscana si è ridotta a meno del 9% d nazionale. Il vitigno conserva, tuttavia, in questa regione un ruolo importante nella produzione del Vin Santo.

Toscana	DOC/DOCG	Altri vini	Totale
1982	6.895	6.585	13.480
1990			14.587
2000	2.767,84	4.837,24	7.605,08
2008			3.504,83

Italia	Sup (h
1970	5630
1982	4618
1990	
2000	44.53
2010	38.35

Caratteristiche agronomiche

Si adatta a vari tipi di terreno, pur prediligendo quelli a media fertilità e ambienti con limitata siccità estiva e poco ventosi. La produzione è elevata e costante grazie all’elevato p grappolo e alla buona fertilità. Predilige la potatura lunga, ma si adatta anche a sistemi di potatura che prevedono speroni non troppo corti.
Possiede una buona tolleranza verso le gelate primaverili in quanto ha germogliamento tardivo e ha elevate esigenze termiche per la maturazione sebbene si adatti a molte condizion alla sua rusticità. Ha buona tolleranza alle tignole. È sensibile all’oidio, alla peronospora agli acari, al vento, alla flavescenza dorata e ai marciumi quando i grappoli sono compatti.

Utilizzazione tecnologica

Il Trebbiano toscano fornisce un vino dal colore giallo paglierino, neutro, di grado alcolico variabile e acidità equilibrata. È stato tradizionalmente vinificato insieme ad altri vitigni, come la Malvasia bianca, il Verdicchio e la Vernaccia di San Gimignano, ma questa tendenza recentemente sta cambiando in quanto si preferisce vinificarlo in purezza (dato che matura più tardi) per poi destinarlo all’assemblaggio con altri vini prodotti da vitigni in grado di apportare maggiori profumi.
Il vitigno è utilizzato per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana e Umbria.
In piccola percentuale può entrare anche nella composizione del “Chianti” (10%) e “del Chianti Classico” (6%). È presente in maniera significativa in molte DOP tra cui “Colline Lucchesi Bianco”, “Bianco della Valdinievole”, “Bianco dell'Empolese”, “Bianco Pisano di San Torpè”, “Elba Bianco”, “Val d'Arbia”, “Bianco di Pitigliano”, “Montecucco”, “Bianco di Pitigliano”, “Montescudaio”, “Sant'Antimo”. L’utilizzazione in altre regioni riguarda le DOP “Bagnoli”, “Bianco di Custoza”, “Breganze”, “Colli Euganei”, “Gambellara”, “Garda orientale”, “Lugana”, “Soave”, “Recioto di Soave”, “Valdadige”.
Partecipa anche alla produzione di numerosi vini a IGP della Toscana. Il suo ruolo è importante per l’ottenimento dei “Vinsanto” che si producono tradizionalmente in Toscana (“Chianti”, “Chianti Classico”, “Carmignano”, “Montepulciano”, “Elba” e di altre denominazioni che prevedono questa tipologia), grazie al patrimonio enzimatico che consente di evolvere in atmosfera ossidante, e, inoltre, sviluppa profumi terziari in affinamento.
Il vitigno è utilizzato anche per la produzione di brandy italiano e in Francia per la produzione del Cognac.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell’apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell’apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell’apice	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 2	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	

072	Foglia adulta: depressioni del lembo	5	medie
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	3	involuto
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	7	elevata
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7	chiuso / sovrapposto
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo
204	Grappolo: compattezza	5	medio
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio
208	Grappolo: forma	3	a imbuto
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali
220	Acino: lunghezza	3	corto
221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	2	sferoidale
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo







Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Trebbiano (clone Trebbiano S. Lucia 12)

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	59.433	15.425
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	63.000	11.969
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	13.822	2.249
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	13.133	3.683
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	66.433	11.145
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	70.500	13.906
Lunghezza della nervatura N4'	56.789	7.080
Lunghezza della nervatura N4	60.056	7.357
Lunghezza della nervatura N5'	29.233	4.511
Lunghezza della nervatura N5	35.344	6.317
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	267.456	36.890
Lunghezza del picciolo	98.544	34.133
Lunghezza della foglia	232.333	17.435
Larghezza della foglia	188.811	13.299
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	181.211	18.819
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	69.067	14.999
Lunghezza della nervatura N1	168.933	13.831
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	166.233	19.304
Lunghezza della nervatura N2'	128.384	12.499
Lunghezza della nervatura N3	93.744	7.317
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-9.756	3.909
Lunghezza della nervatura N2	133.167	9.391
Lunghezza della nervatura N3'	89.967	11.583

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	54.589	4.781
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	55.322	3.709
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	55.000	6.566
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	65.567	7.990
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	53.233	3.569
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	41.689	8.982
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	59.233	3.674
Angolo tra N3' e N4'	63.000	9.527
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	38.378	8.264
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	53.489	5.299
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	15.567	7.791
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	54.533	4.198
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	52.133	6.261
Angolo tra I e I' con centro in N1	40.222	5.825
Angolo tra D e D' con centro in N1	89.167	8.547
Angolo tra S e S' con centro in N1	35.700	6.176

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.523	0.076
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.691	0.077
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.540	0.124
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	108.567	5.090
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.173	0.024
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.649	0.108
Rapporto tra la somma degli angoli a’ + b’ e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS’ e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI’	109.600	10.673
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.357	0.042
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.533	0.054
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.209	0.034
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.336	0.032
Prodotto di Lunghezza e larghezza della foglia	43974.322	5366.052
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.527	0.084
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.517	0.064
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.233	0.085
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.587	0.206
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.790	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.760	0.046
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.670	0.105
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.656	0.126
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.556	0.034

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Bibliografia (9)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bacci A	1595	De naturalis vinorum historia de vinis italie et de conviviis libri VII.		Roma
Breviglieri N., Casini E.	1965	Trebbiano toscano		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV
De Crescenzi P.	1805	Trattato dell'Agricoltura.Tradotto nella favella fiorentina dallo 'Nferigno.		Vol I, Milano
Gallo A.	1591	Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa. Borgomineri C.		Venezia
Giavedoni F., Gily M.,	2005	Guida ai vitigni d'Italia		Ed. Slow Food
Reich, Vannuccini	1901	Trebbiano Toscano		In Viala, Velmorel. Traité general de Viticolture. Ampélographie. Vol. 5, Ed. Masson, Paris. 1901-1910.
Sismondi J.C.L.	1801	Tableu de l'agricolture toscane.		Lib. Paschoud, Genève.
Soderini G. V.	1590	Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare		Edizione del 1622, Giunti Ed. Firenze.
Trinci C.	1726	L'Agricoltore sperimentato, ovvero regole generali sopra l'agricoltura, coltivazione delle viti, degli alberi, ecc.		Marescandoli, Lucca, 1726 - Venezia, 1778.