



TREBBIANO TOSCANO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione grande o medio grande**
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verde chiaro, talvolta con leggera sfumatura rossastra alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi, talvolta concavo / convessi
- **Seno peziolare a V o a U chiuso**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione grande o medio grande
- **Lungo o molto lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale talvolta schiacciato ai poli
- **Colore giallo chiaro tendente al rosato**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Trebbiano toscano** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Trebbiano toscano*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colli di Luni bianco* (25 - 40%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

