

TREBBIANO DI SOAVE B.

Documento aggiornato al: 16/05/2026, 04:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;
C.I.V.V. AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 06/11/2014

Origine

Peschiera sul Garda (VR)

I-Ampelos CNT 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Poggio San Marcello (AN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3030 |
| Periodo di osservazione | 2008-2012 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “*Trebbiano di Lugana*”
- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona tolleranza alla Botrytis

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di taglia media, forma cilindro-conica, alato, compatto
- ✿ Acino medio-corto, ellissoidale, con buccia di colore verde-giallo



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

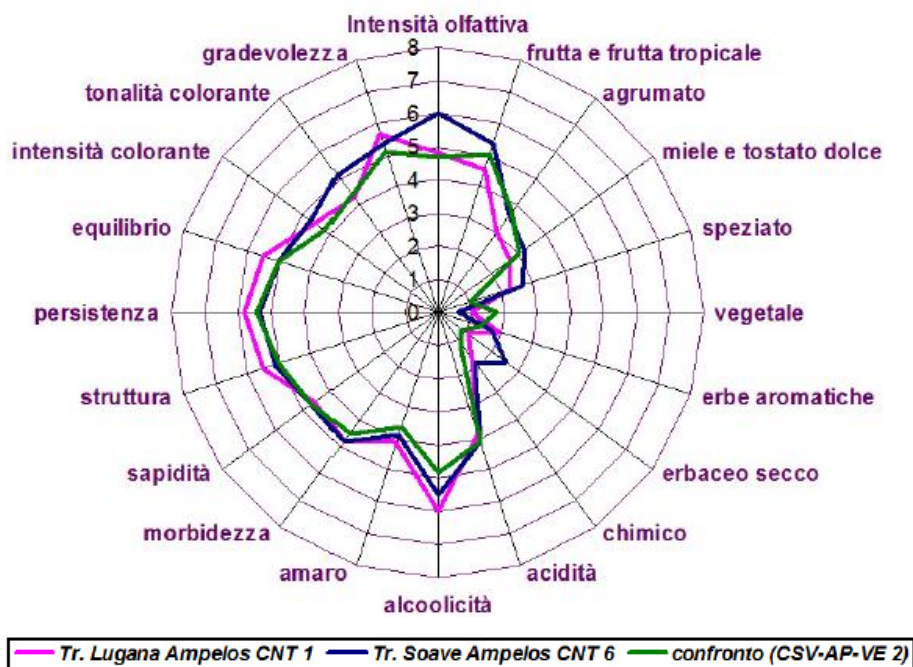
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,2 |
| Numero grappoli/ceppo | 21,1 |
| Peso medio grappolo (g) | 289,9 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.068 |
| Indice di Ravaz | 5,8 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE (*)

| | | |
|-------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 24,2 |
| | pH | 3,34 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,72 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE (*)



(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, intensità colorante media.

Intensità olfattiva medio elevata, con sensazioni tipicamente floreali, caratterizzata da note di frutta secca, spezie e frutta bianca matura.

Al gusto si presenta leggermente amarognolo (mandorla amara), di buona struttura, ottima persistenza, buon equilibrio, caldo; presenta una matrice minerale accattivante.