TREBBIANO DI SOAVE B.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 18:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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

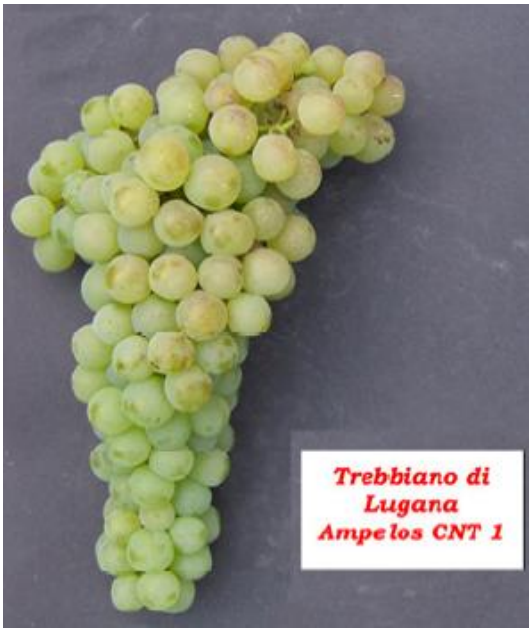
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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
Invaiatura	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

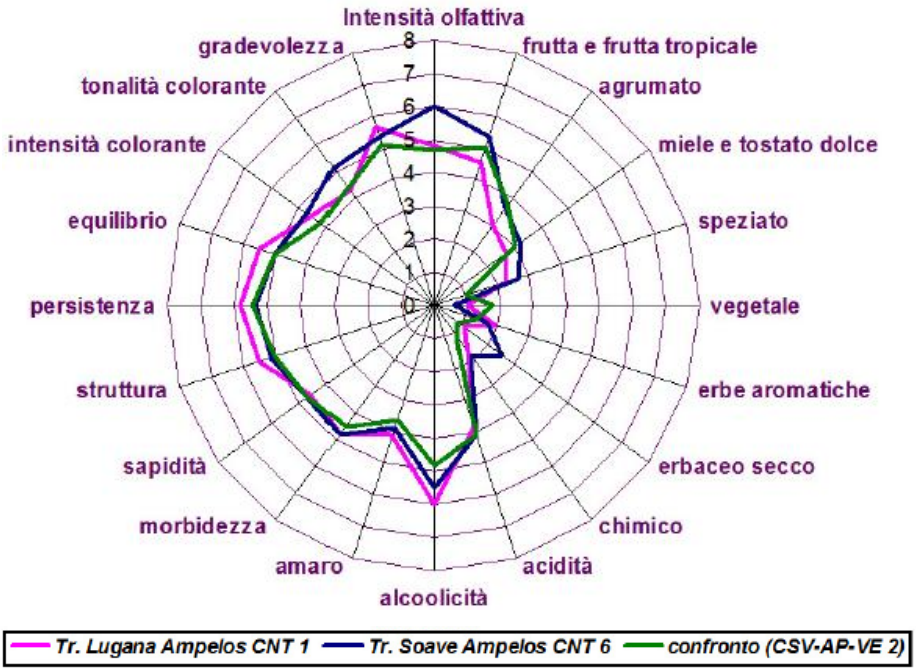


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

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.