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
Pozzolengo (BS)

I-Ampelos CNT 6

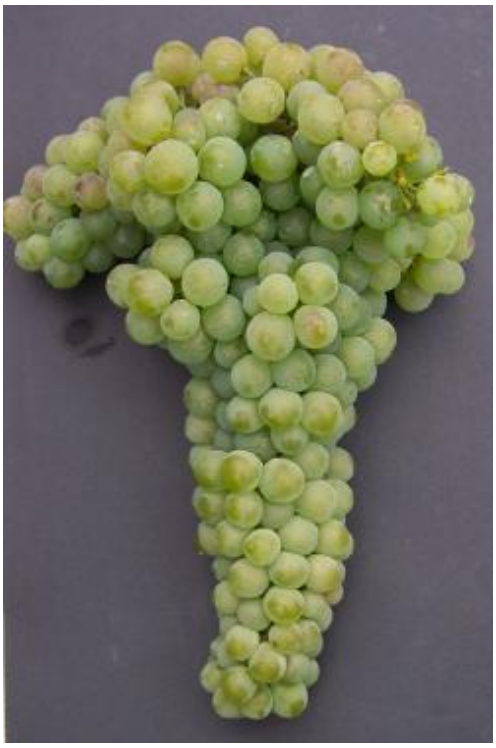
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ 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

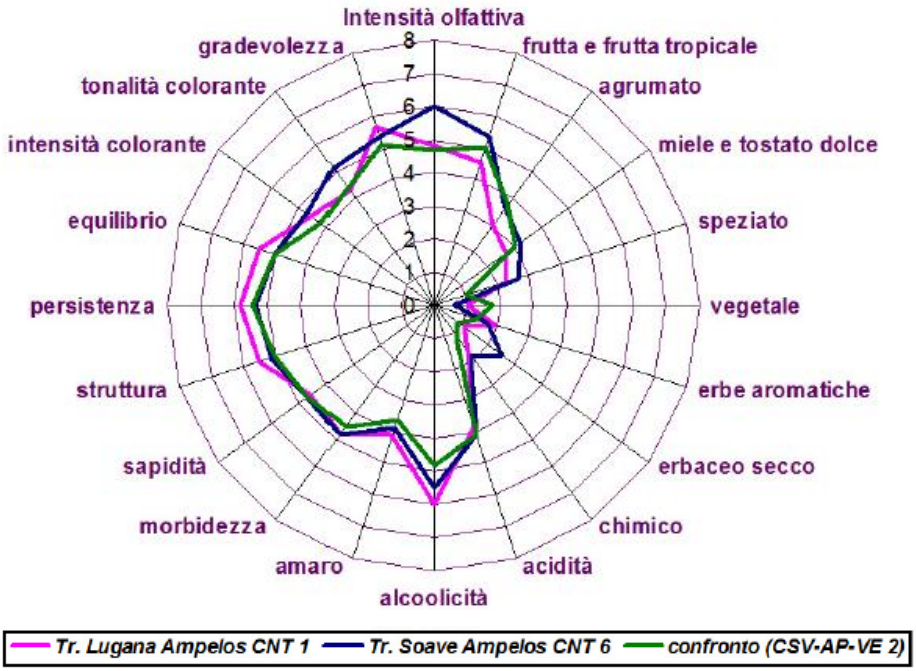
- Grappolo di taglia media e forma tendente al piramidale, con ali pronunciate (spesso 2), compatto
- Acino medio-corto, ellissoidale, con buccia di colore verde-giallo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,5
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	297,2
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.250
Indice di Ravaz	5,2

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,05
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	6,29
	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 ben delineati.
Intensità olfattiva elevata, caratterizzata da delicati profumi floreali, fruttati, agrumati, speziati.
Al gusto si presenta dal sapore pieno, ampio, elegante, lievemente sapido e con buon corpo, caldo e morbido, persistente ed equilibrato.
Il clone si mostra migliorativo ed estremamente interessante per la produzione di vini bianchi armonici e freschi, anche in miscela con *Ampelos CNT 1*.