

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:05. CREA/SNCV ©2011-2019.



Cosuitore

Vivaio Enotria s.s.;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine

Vacri (CH)

I-Ampelos TEA 31

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Piombino Dese (PD) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3571 |
| Periodo di osservazione | 2005-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore e più spargolo
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Leggermente più precoce rispetto al clone di confronto *I-CSV-AP TR 1*
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Sensibile agli acari

FASE FENOLOGICA (*)

EPOCA

| | |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo grande, lungo, cilindrico, abbastanza spargolo, alato
- ✘ Acino medio-piccolo, ellissoidale, con buccia di colore verde-giallo uniforme, mediamente pruinoso



(*) Dati medi relativi alle osservazioni fenologiche eseguite nelle annate 2005, 2007 e 2010.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (**)

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

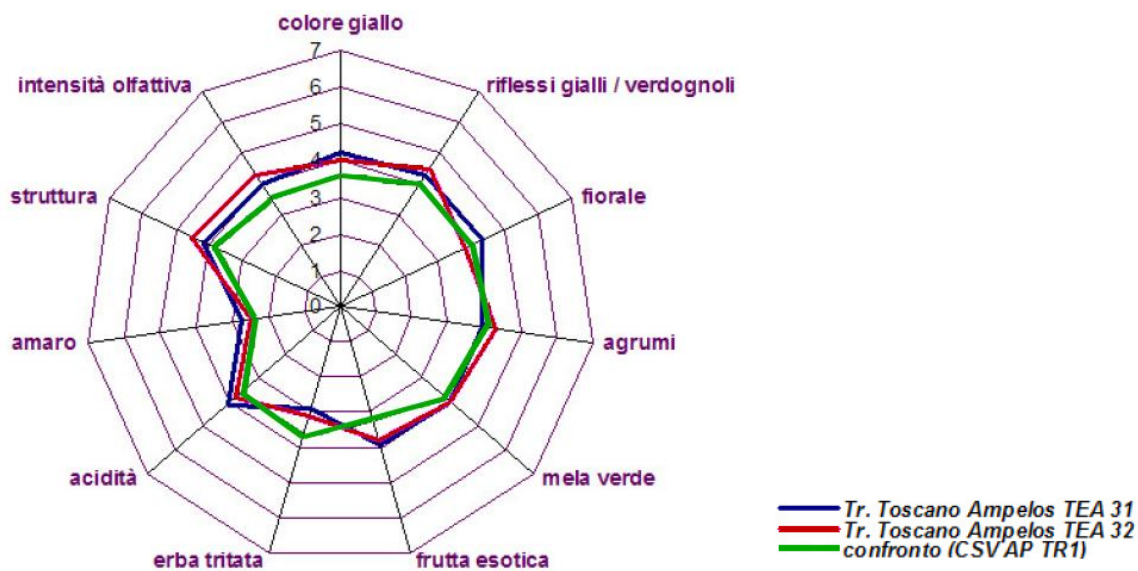
| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,9 |
| Numero grappoli/ceppo | 19 |
| Peso medio grappolo (g) | 468,5 |
| Peso medio acino (g) | 2,7 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 880 |
| Indice di Ravaz | 10,1 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

| | |
|----------------------|------------|
| Zuccheri (°Brix) | 20,4 |
| pH | 3,17 |
| Acidità totale (g/l) | 8,1 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 4,19 (***) |
| Ac. Malico (g/l) | 4,53 (***) |

ANALISI SENSORIALE (***)



(**) Il clone non si discosta dalla media varietale per quanto riguarda la sensibilità nei riguardi delle principali ampelopatie: nella media varietale la sensibilità a peronospora e marciumi.

(***) Dati medi relativi alle annate 2007 e 2010.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo chiaro con riflessi giallognoli, molto brillante. All'olfatto si presenta di buona intensità, fine, etereo e con sentori floreali e fruttati (mela verde, frutta esotica). Al gusto presenta acidità leggermente accentuata; amarognolo, sapido, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.