

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 18/05/2022, 04:36. CREA/SNCV ©2011-2022.



## 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

<b>FASE FENOLOGICA</b> (*)	<b>EPOCA</b>
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	-

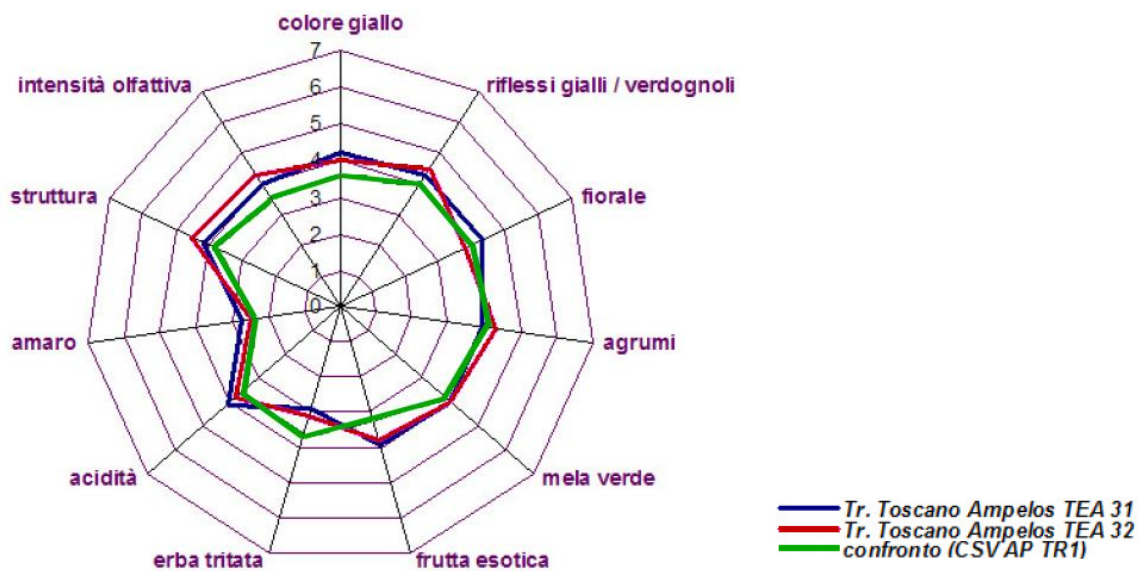
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

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.