TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 01/11/2026, 15:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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
Invaiatura	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

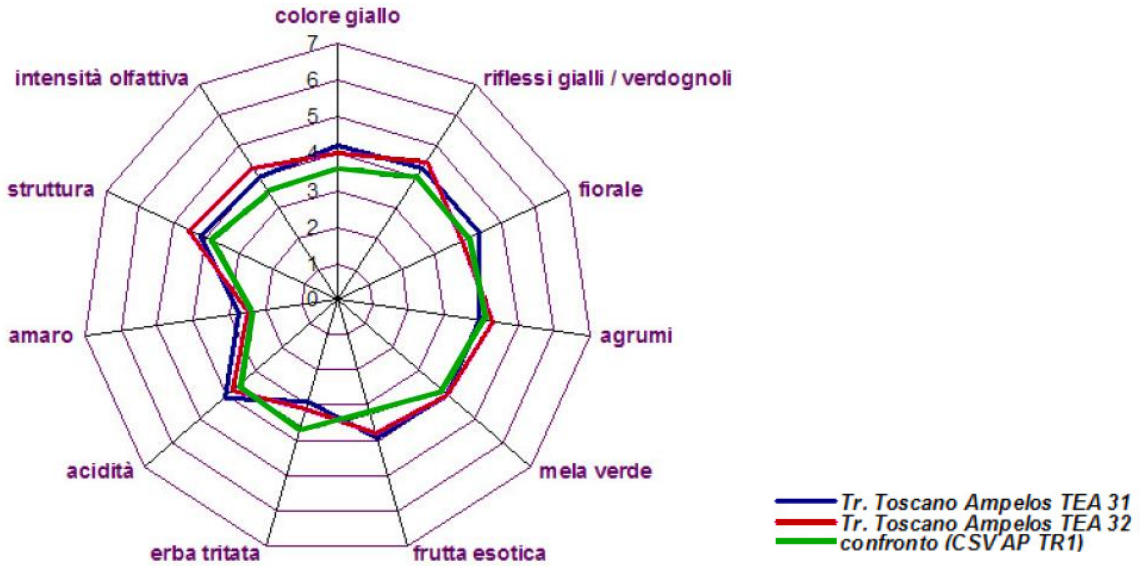
(*) Dati medi relativi alle osservazioni fenologiche eseguite nelle annate 2005, 2007 e 2010.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (**)	CLONE
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 fiorali e fruttati (mela verde, frutta esotica).
Al gusto presenta acidità leggermente accentuata; amarognolo, sapido, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.