

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 09/08/2024, 21:22. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Cosututore

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 32

## 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 superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Leggermente più tardivo rispetto al clone di confronto *I-CSV-AP TR 1*
- ✓ Produttività elevata, abbondante e costante
- ✓ Sensibile agli acari

<b>FASE FENOLOGICA</b> (*)	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## 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 CLONE PRODUTTIVE

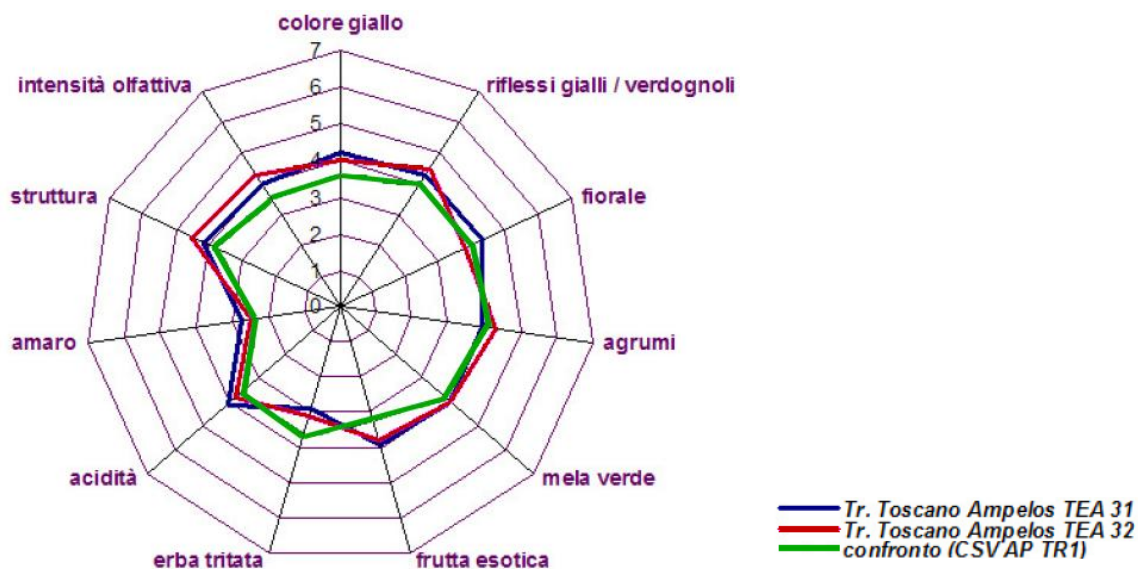
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	9,6
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	556,3
Peso medio acino (g)	2,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	10,3

## PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO

Zuccheri (°Brix)	20,2
pH	3,17
Acidità totale (g/l)	8,2
Ac. Tartarico (g/l)	4,25 (***)
Ac. Malico (g/l)	4,76 (***)

## 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 evidenti riflessi giallognoli, molto brillante. All'olfatto si presenta di buona intensità, fine ed armonico, etereo e con sentori freschi agrumati e fruttati. Al gusto presenta acidità contenuta; leggermente amaro, sapido, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico.