

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:30. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cos tutore**

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;  
Dipartimento di Biotecnologie – Cattedra di Viticoltura  
– Università degli Studi di Verona; C.I.V.V. AMPELOS

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 258 del 06/11/2014

## **Origine**

San Benedetto Po' (MN)

I-Ampelos CNT 4

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Monzambano (MN)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2009-2011

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività media

### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II-III decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo lungo, di forma conica, mediamente compatto, con presenza di 1-2 ali
- ✿ Acino medio-corto, sferoidale, con buccia di colore verde giallo mediamente pruinosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

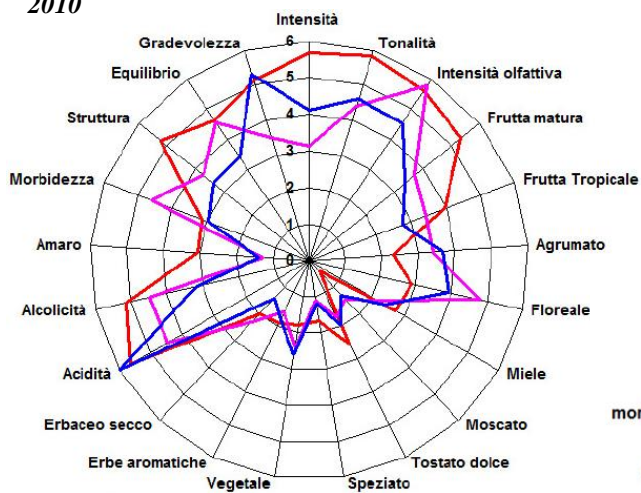
Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	4,85
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	485
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

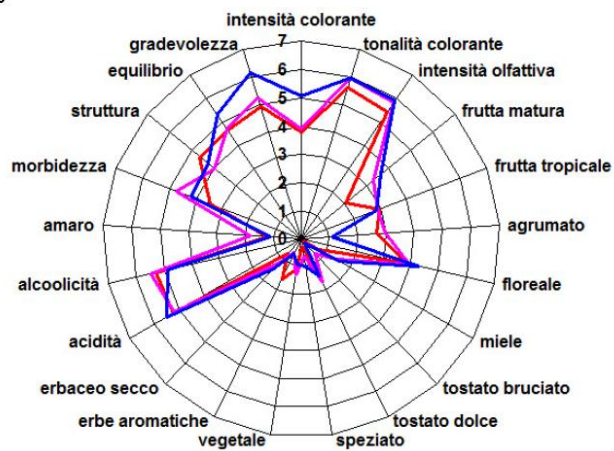
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,86
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	7,67
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**

2010



2011



— Ampelos CNT 4 — Ampelos CNT 8 — R 4 (confronto)

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nel 2010 il vino ha presentato elevata intensità olfattiva e gradevole tonalità di colore, con note di frutta matura, frutta tropicale e buona alcolicità.

Nel 2011 rispetto al *Trebbiano Toscano R 4* (clone di confronto), presenta una minore intensità e tonalità colorante e una minor sensazione di frutta matura, ma risulta maggiormente percepibile una nota di agrumato.