

TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 16:33. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

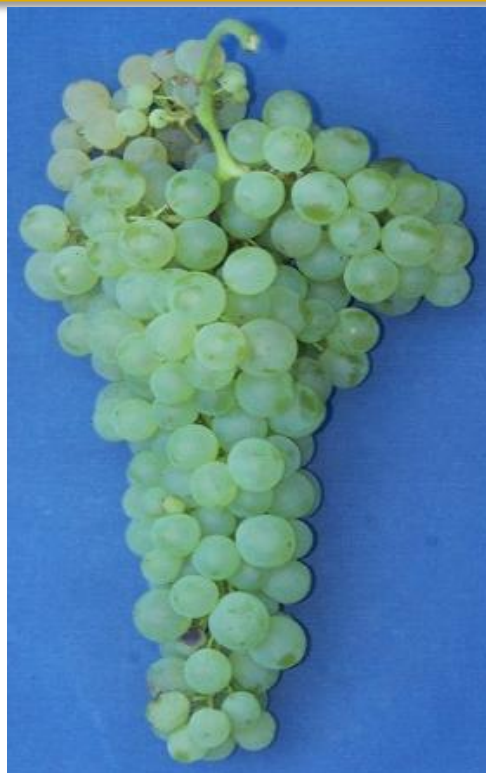
FASE FENOLOGICA

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**

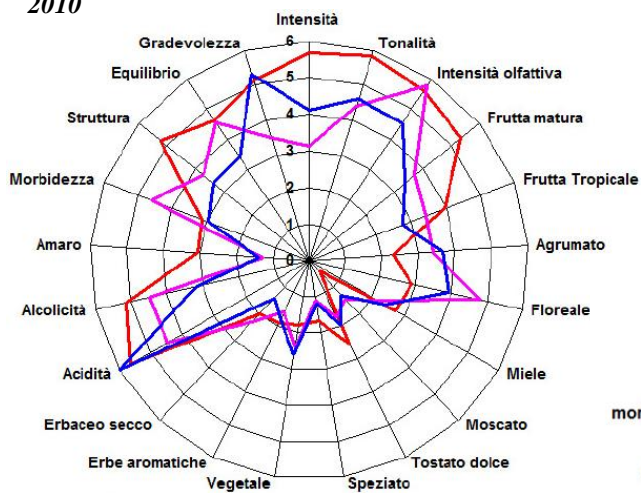
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,65 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,85 |
| Numero grappoli/ceppo | 10 |
| Peso medio grappolo (g) | 485 |
| Peso medio acino (g) | 1,96 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

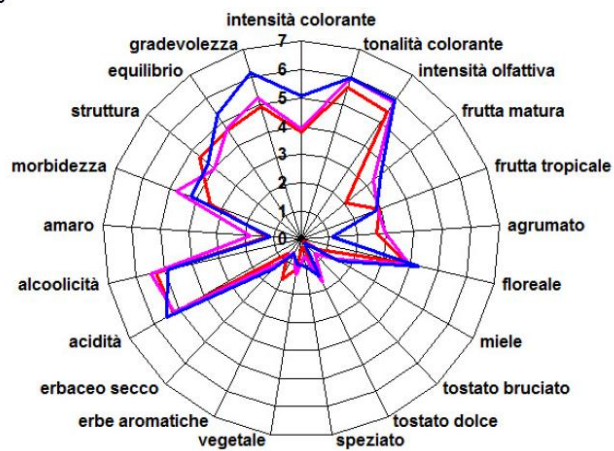
| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,86 |
| | pH | 3,19 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,67 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

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.