

# TREBBIANO TOSCANO B.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:38. CREA/SNCV ©2011-2019.



## **Cosuitore**

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**

Viadana (MN)

I-Ampelos CNT 8

## **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**

- ✓ **Grappolo** di lunghezza superiore e di peso inferiore
- ✓ **Acino** di peso inferiore
- ✓ Precocità delle principali fasi fenologiche con scostamenti anche di 4-5 giorni
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo molto lungo, di forma conica, spargolo, con presenza di 3-4 ali
- ✿ Acino corto e stretto, di dimensione non uniforme, sferoidale, con buccia di colore verde giallo mediamente pruinosa



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

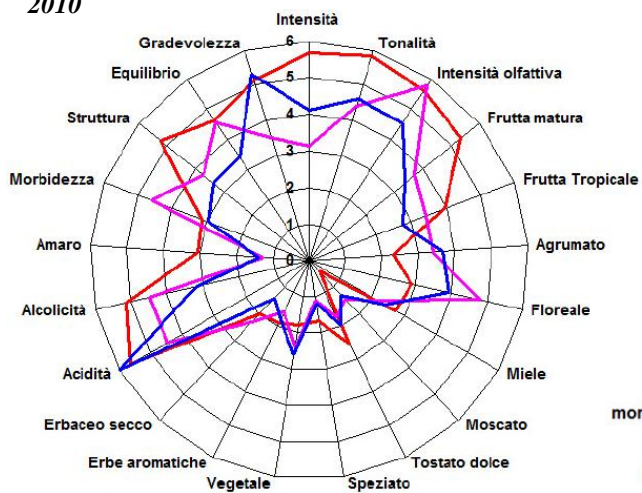
Fertilità reale	2,20
Produzione per ceppo (Kg)	5,09
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	443
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

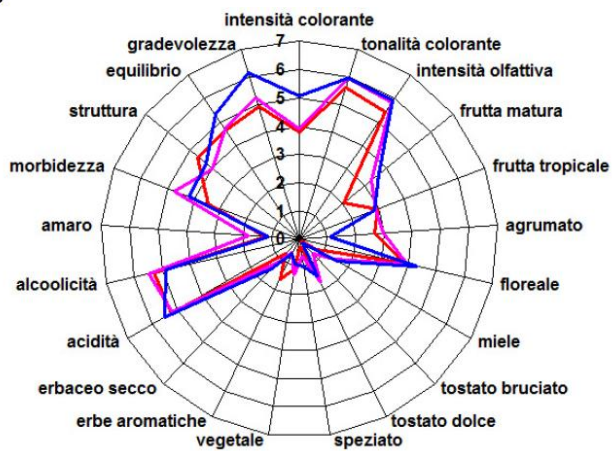
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,56
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	7,13
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**

2010



2011



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

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nel 2010 il vino si è caratterizzato per la sua morbidezza e per le gradevoli note floreali.  
Nel 2011 rispetto al *Trebbiano Toscano R 4* (clone di confronto), presenta una minore intensità colorante, ma risulta maggiormente percepibile una nota di agrumato.