

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 08:56. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arborea

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

## Origine

Sant'Agata sul Santerno (RA)

I-TR 3 T

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1970-1976

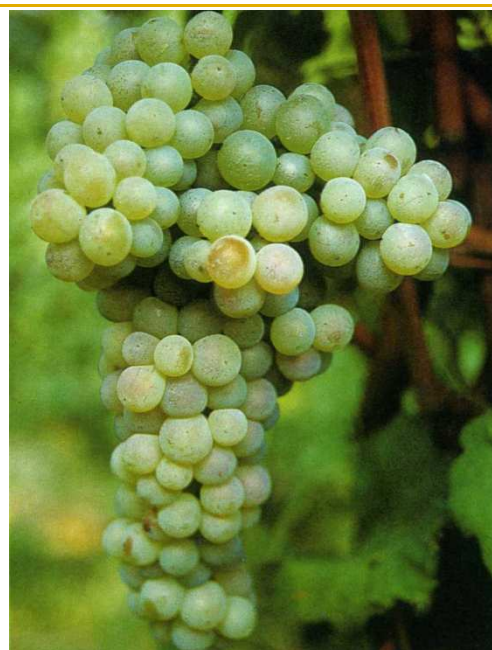
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità discreta
- ✓ Clone a maturazione precoce
- ✓ Produttività regolare ed abbondante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grosso, compatto, conico, talora alato
- ✚ Acino medio, sferoide con ombelico persistente e sezione trasversale circolare; buccia di medio spessore, consistente, pruinosa, di colore giallo-verde ambrato



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Bassa

---

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,94
Produzione per ceppo (Kg)	25
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,90
	pH	2,96
	Acidità totale (g/l)	9,38
	Ac. Tartarico (g/l)	7,20
	Ac. Malico (g/l)	1,21

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di buona acidità, neutro. Si presta alla spumantizzazione e come base per brandy.