# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 06/12/2025, 04:01. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 136 del 24/05/1976

#### **Origine**

Sant' Agata sul Santerno (RA)

#### 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

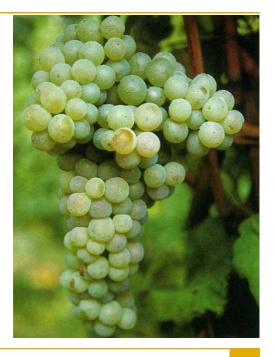
#### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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	-

	<b>P</b> ARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	19,90
9	рН	2,96
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,38
M	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.

