

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 09:11. 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

Bagnacavallo (RA)

I-TR 8 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 inferiore
- ✓ Fertilità discreta
- ✓ Clone a maturazione precoce
- ✓ Produttività elevata e costante
- ✓ Buona resistenza alle crittogame

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, mediamente compatto, conico-piramidale, alato
- ✿ Acino medio, sferoide con ombelico persistente; buccia di medio spessore, consistente, colore verde leggermente ambrato



---

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

Botrite	Media
Oidio	Bassa

---

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
Fertilità reale	0,79
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	444,00
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

	<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,7
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,00
	Ac. Tartarico (g/l)	6,90
	Ac. Malico (g/l)	1,67

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Produce un vino secco, di buona acidità e struttura, che può essere maggiormente caratterizzato negli aromi intervenendo con particolari tecnologie.