

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 06:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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

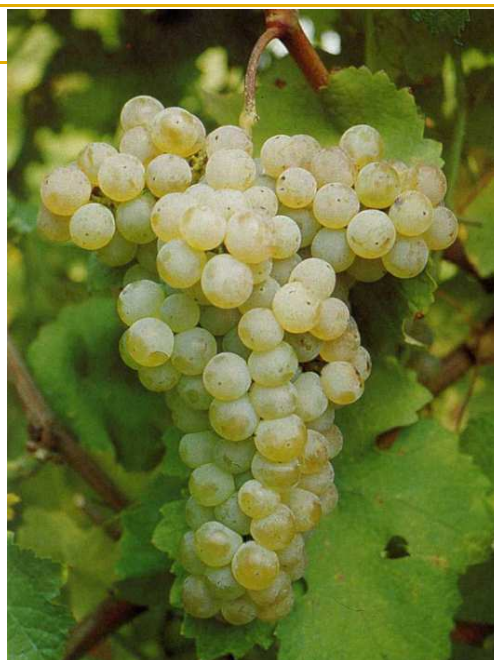
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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><i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i></b>	<b><i>CLONE</i></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><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></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.