

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:20. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

Tebano Faenza (RA)

I-TR 12 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

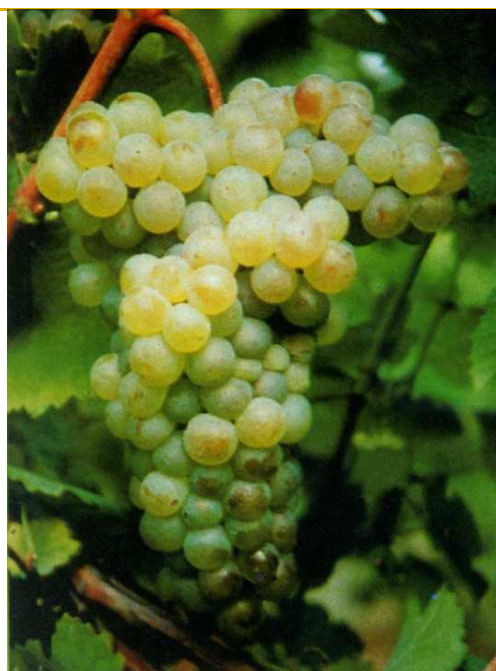
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità discreta
- ✓ Clone a maturazione medio-tardiva
- ✓ Produttivo e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, conico, compatto, alato (due)
- ✚ Acino medio-grosso, sferoide a sezione trasversale regolare, circolare, ombelico persistente, buccia pruinosa, di medio spessore, consistente, di colore verde-giallo con sfumature ambrate



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Bassa

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,96
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI**

	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b> Zuccheri (° Brix)	19,7
pH	3,02
Acidità totale (g/l)	9,53
Ac. Tartarico (g/l)	6,85
Ac. Malico (g/l)	1,81

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Si ottiene un vino secco, che si presta bene come base per qualsiasi taglio.