

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 19/10/2025, 23:44. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

Dalmonte Guido e Vittorio Vivai;  
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 137 del 14/06/2012

## **Origine**

Faenza (RA)

**I-AMPELOS**  
**DGV 6**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Località Pieve Cesato, Faenza (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2010

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Leggermente più precoce (\*)
- ✓ Produttività leggermente superiore (\*)
- ✓ Leggermente sensibile a peronospora e marciume acido

## **FASE FENOLOGICA**                      **EPOCA**

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

Botrite	Media
Oidio	Alta

## **IL GRAPPOLO**

- ✶ Grappolo lungo, molto largo, conico, compatto con 1-2 ali
- ✶ Acino sferoidale, medio, non uniforme; buccia di colore giallo non uniforme

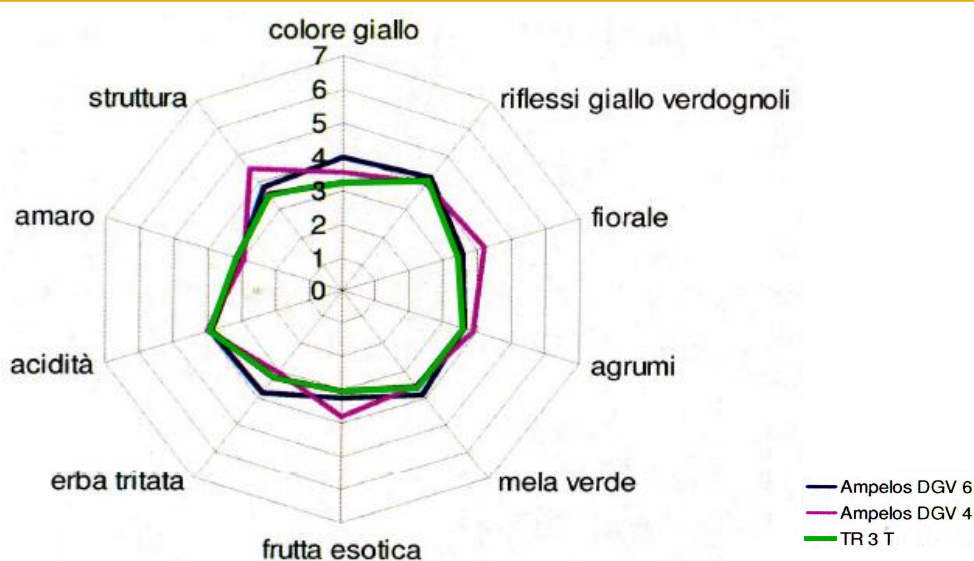


(\*) Rispetto al clone di confronto *TR 3 T*

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	9,90
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	411,10
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	3.250
Indice di Ravaz	3,05

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,8
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	7,62
	Ac. Tartarico (g/l)	4,68
	Ac. Malico (g/l)	4,14

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Trebbiano Romagnolo AMPELOS DGV 6* è stato vinificato nelle due annate 2007-2008 e messo a confronto con i cloni “*AMPELOS DGV 4*” e “*TR 3 T*”.

Il vino ottenuto è di colore giallo di media intensità, con riflessi giallognoli medi, tipico. Profilo olfattivo non particolarmente intenso ma fine e senza difetti, molto fresco, con sentori prevalenti di fiori, agrumi, mela verde, erbaceo fresco.

Al gusto si presenta un po' troppo amaro, la struttura è media. Nel complesso abbastanza equilibrato anche se leggermente acidulo.