

TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 05/05/2026, 07:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cos tutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Durazzanino, Forlì (FC)

I-VCR 424

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Fusignano (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità buona-ottima, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività più che soddisfacente
- ✓ Nel mosto si rileva un ottimo contenuto di zuccheri e un'acidità sostenuta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-piramidale, tozzo, semi-compatto, alato, con due o più ali di medie dimensioni
- ✿ Acino medio grosso, sferoide, con buccia dai riflessi dorato-ramati



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	-

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

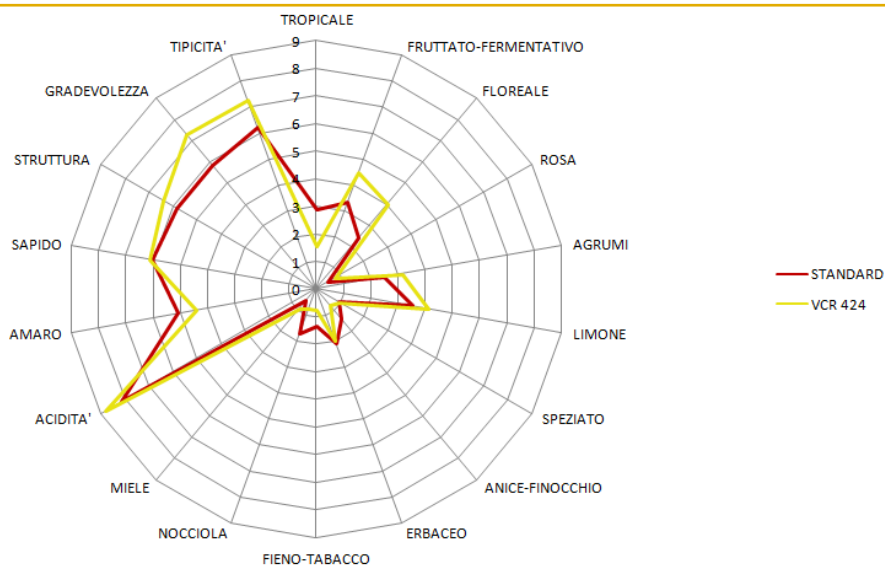
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,69
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	830
Indice di Ravaz	4,45

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO

Zuccheri (Babo)	18,83
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	8,93
Ac. Tartarico (g/l)	7,19
Ac. Malico (g/l)	2,86

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buon tenore alcolico ed elevata acidità con sentori fruttato-floreali, mediamente strutturati in bocca, sapidi, da consumarsi in annata. Per l'elevata acidità e la buona struttura si rivela assai adatto anche alla spumantizzazione.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007