

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:57. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutore

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
Invaiatura	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
Odio	-

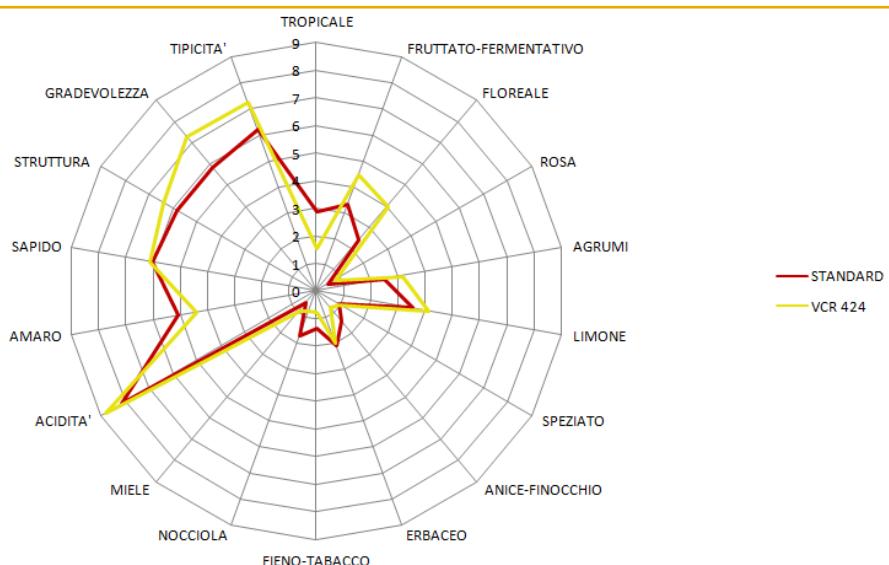
## CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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 CLONE ENOCHIMICI

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