

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 09:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **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

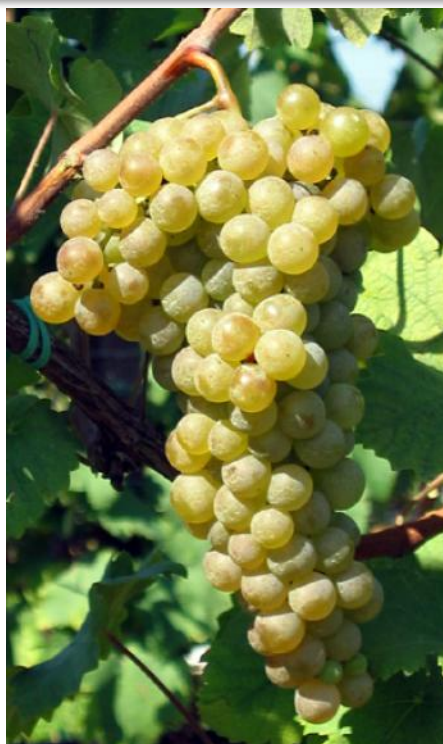
## **FASE FENOLOGICA**

## **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**

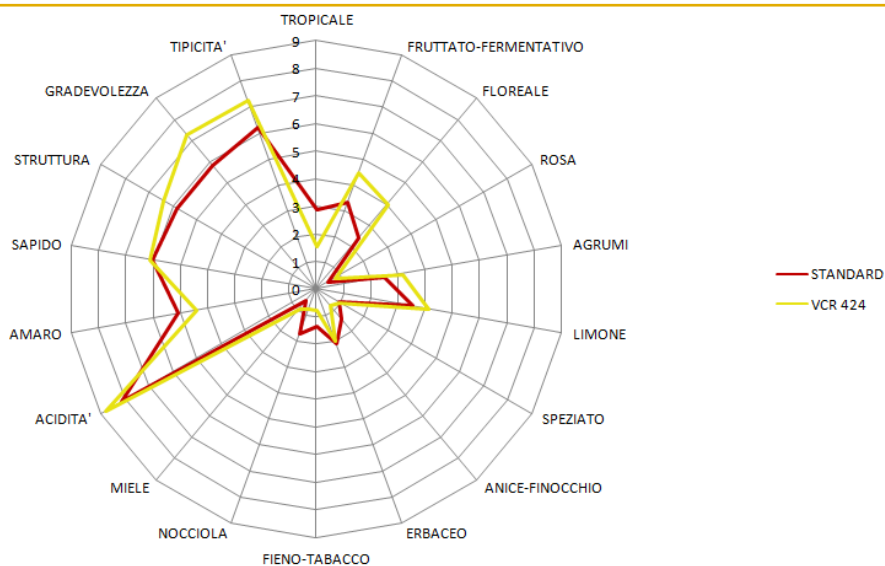
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,69
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	830
Indice di Ravaz	4,45

**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