

TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 06:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

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 429

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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 ottima e costante, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività ottima
- ✓ Elevato tenore di zucchero nel mosto

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, piramidale, leggermente allungato, semi-compatto, con due o più ali corte
- ▣ Acino sferoidale, grosso, con buccia dai riflessi dorati



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

Fertilità reale	1,20
Produzione per ceppo (Kg)	3,61
Numero grappoli/ceppo	10,7
Peso medio grappolo (g)	337
Peso medio acino (g)	2,56
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,51

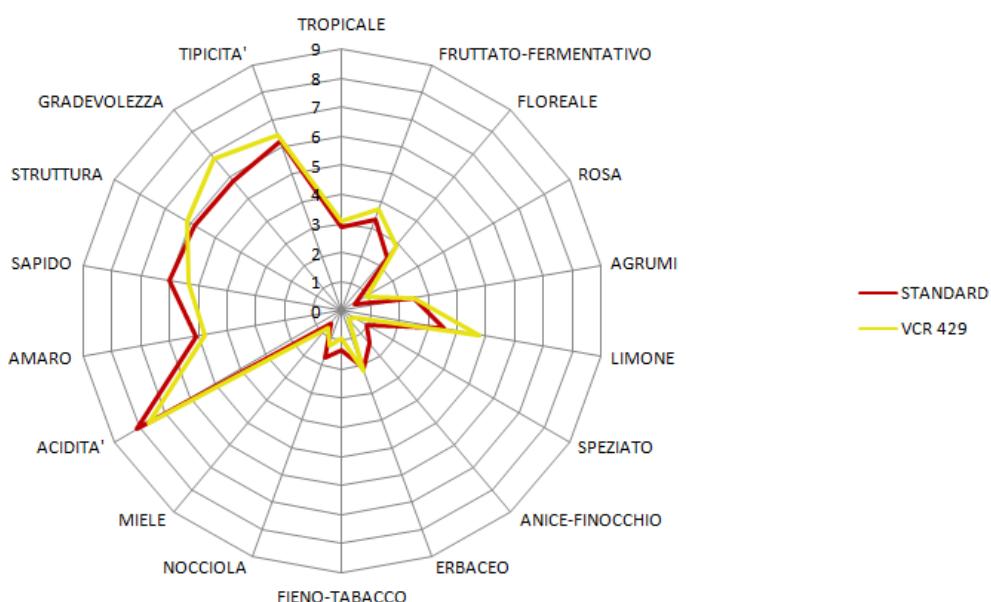
PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

MOSTO

Zuccheri (Babo)	19,07
pH	3,13
Acidità totale (g/l)	8,63
Ac. Tartarico (g/l)	6,81
Ac. Malico (g/l)	2,56

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino carico, con sentori di frutta esotica, di buona struttura e acidità, con un piacevole retrogusto amarognolo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007