

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:21. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Cosultore

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 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 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
Invaiaatura	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 sferoide, grosso, con buccia dai riflessi dorati



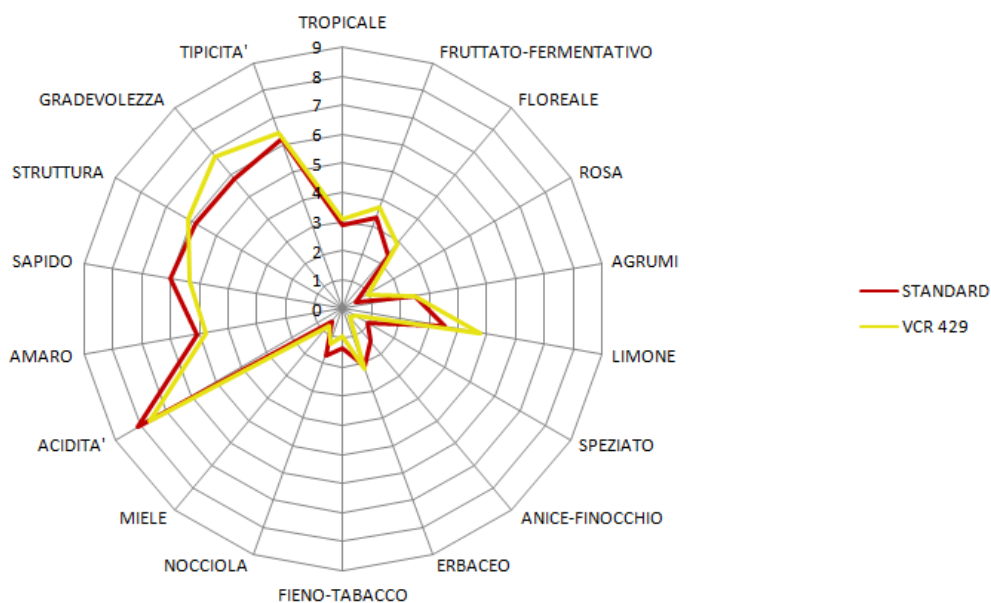
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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