

TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:01. CREA/SNCV ©2011-2023.



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 436

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 leggermente inferiore
- ✓ Produttività buona
- ✓ Buona dotazione di zucchero e acidità nel mosto

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, piramidale, compatto, caratterizzato dalla presenza di tre o più ali medio-corte
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoide, con riflessi ramati



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	-

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

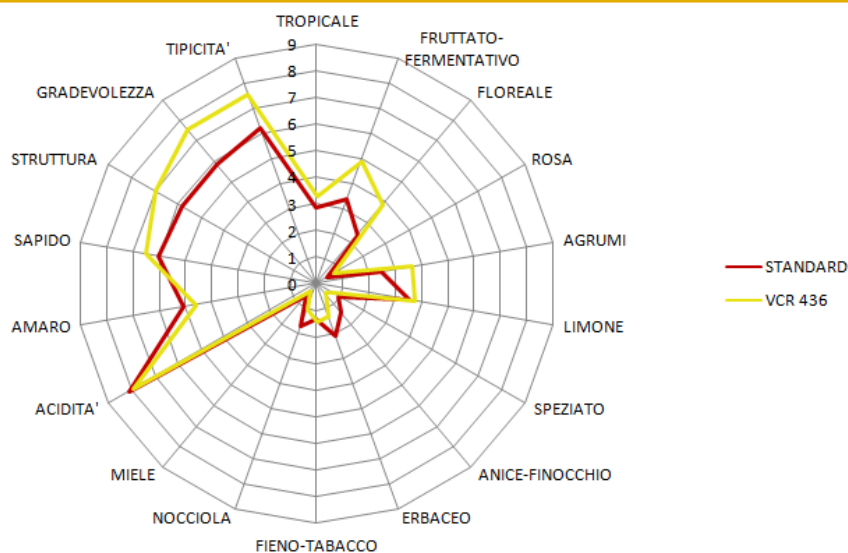
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	3,43
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	379
Peso medio acino (g)	2,34
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,18

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO

Zuccheri (Babo)	18,13
pH	3,09
Acidità totale (g/l)	8,53
Ac. Tartarico (g/l)	7,27
Ac. Malico (g/l)	2,69

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di media alcolicità, con sentori fruttato-floreali, aciduli, freschi e sapidi, strutturati, adatti a sopportare anche una fermentazione in barrique.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007