

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cositutore**

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 CLONE**  
**PRODUTTIVE**

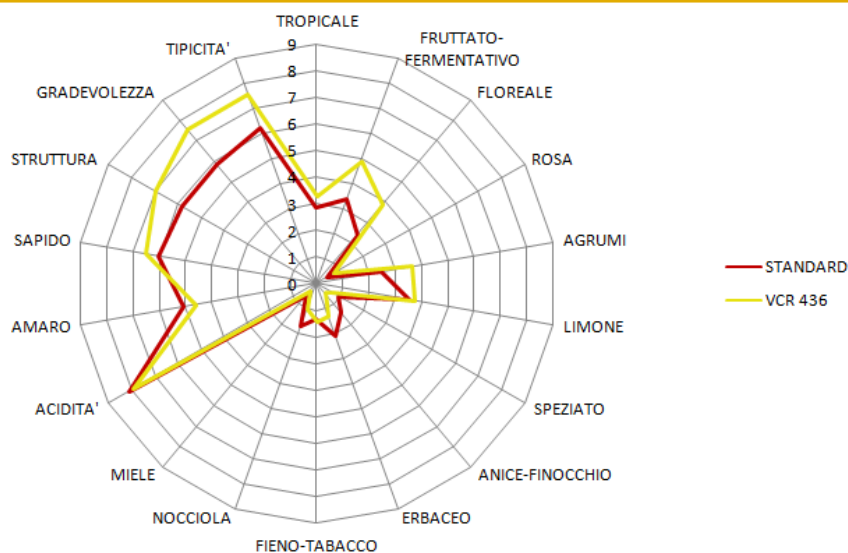
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	3,43
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	379
Peso medio acino (g)	2,34
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,18

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

**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