

# TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:56. 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 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
Invaiatura	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
Odio	-

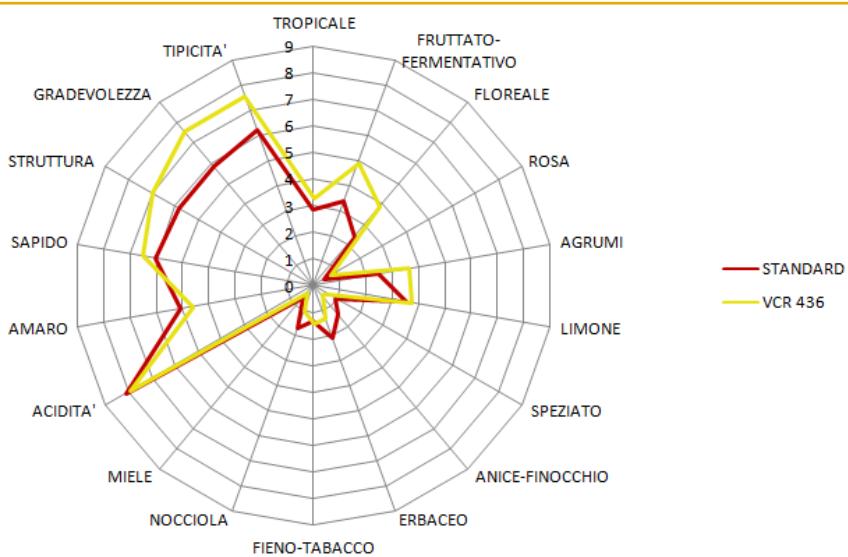
## CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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