

TREBBIANO ROMAGNOLO.

Documento aggiornato al: 05/05/2026, 07:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



VITIS RAUSCEDO

Società Cooperativa Agricola, Via Richinvelda 45,
San Giorgio della Richinvelda (PN)

Nome della varietà: **TREBBIANO ROMAGNOLO**

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 46 del 23-2-2023

Origine: Lugo Di Romagna (RA)

VITIS 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castel Bolognese (RA)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2667
Periodo di osservazione	2016-2021

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** medio-grande, conico-piramidale, alato (uno o due ali), compatto o semispargolo. Peduncolo visibile, piuttosto sottile, erbaceo, rosato alla base.

✓ **Acino** medio-grosso, sferoidale. Buccia pruinosa, sottile ma consistente, di colore gialloverde lievemente ambrato. Polpa dal sapore semplice, acidulo, dolce

✓ **Vigoria** elevata nella media del vitigno

✓ **Fertilità** bassa ma nella media di popolazione. Fertilità basale da nulla a media se stimolata con potatura corta.

✓ **Produttività** nella media

IL GRAPPOLO

✿ Grappolo medio-grande, conico-piramidale, compatto o semispargolo.

✿ Acino medio-grosso, sferoidale



FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE

Botrite: Media

Oidio: Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,0
Produzione per ceppo (Kg)	7,70
Peso medio grappolo (g)	371
Peso medio acino (g)	1,86
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,71
Indice di Ravaz	4,50

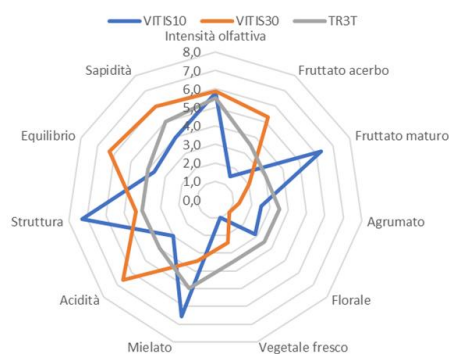
PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

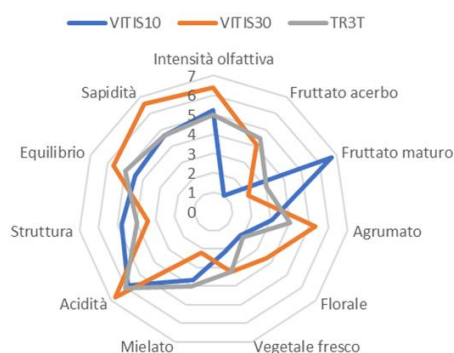
Zuccheri (°Brix)	20,80
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	5,28
Ac. Malico (g/l)	1,90

ANALISI SENSORIALE

ANNATA 2016 Confronto tra VITIS10-VITIS30-TR3Tomol



Annata 2021 Confronto tra VITIS10-VITIS30-TR3T omol



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buona maturità con una buona intensità olfattiva caratterizzata da note di frutta matura note calde e dolci. Produce un vino decisamente strutturato rispetto ai cloni di confronto con un profilo acido inferiore. La struttura e l'acidità percepite, lo rendono meno equilibrato rispetto ai confronti e la sua valorizzazione sarà da ottenere attraverso l'abbinamento in vigneto con cloni con caratteristiche diverse ma complementari. I parametri analitici dei vini ottenuti sono idonei alla vinificazione in bianco per vini fermi.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Varietà da coltivare possibilmente in aree collinari, ove ci siano fattori limitanti all'eccesso di vigore. In terreni di pianura da abbinare a portinnesti meno vigorosi oppure a forme di allevamento espanse.