

# TREBBIANO ROMAGNOLO.



Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:57. 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. Bucia 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
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

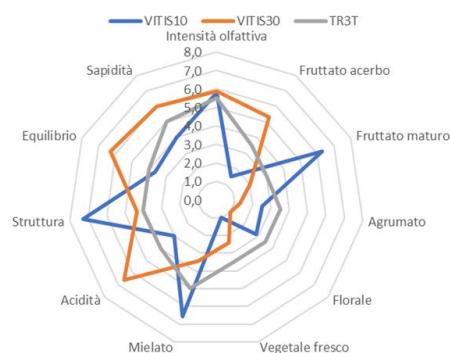
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
<b>Botrite:</b> Media	
<b>Oidio:</b> Bassa	

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

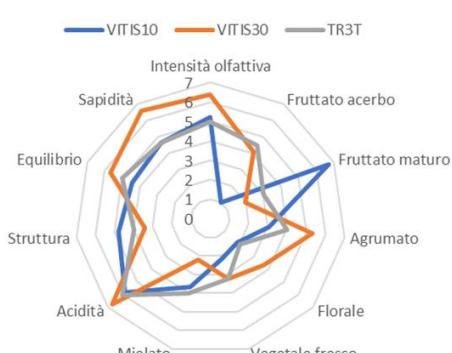
PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (°Brix)	20,80
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	5,28
Ac. Malico (g/l)	1,90

## 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 portinnesi meno vigorosi oppure a forme di allevamento espanso.