

# 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. 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 CLONE CRITTOGAMICHE (%)

**Botrite:** Media

**Oidio:** Bassa

## CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

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 CLONE ENOCHIMICI

**MOSTO**

Zuccheri (°Brix) 20,80

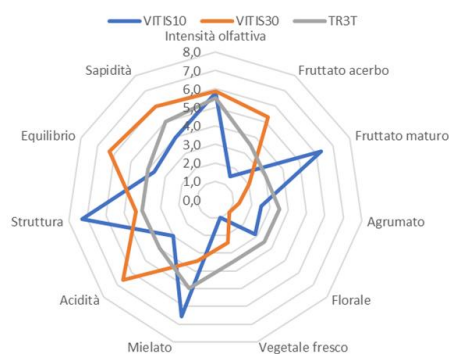
pH 3,31

Acidità totale (g/l) 5,28

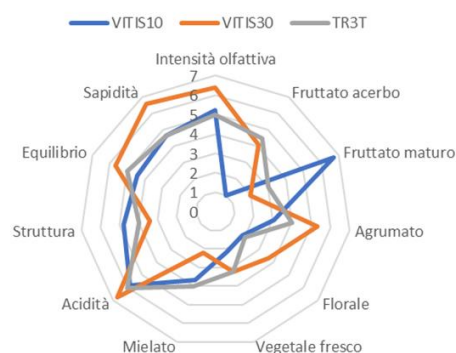
Ac. Malico (g/l) 1,90

## 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.