

TREBBIANO ROMAGNOLO.

Documento aggiornato al: 05/05/2026, 07:21. 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 30



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 semi- spargolo. Peduncolo visibile, piuttosto sottile, erbaceo, rosato alla base.

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

✓ **Vigoria** elevata, nella media di popolazione

✓ **Fertilità** leggermente inferiore alla media; fertilità basale quasi nulla ma nella 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	I decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite: Media

Oidio: Bassa

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

Fertilità reale 0,86

Produzione per ceppo (Kg) 7,30

Peso medio grappolo (g) 434

Peso medio acino (g) 2,01

Peso legno potatura (g/ceppo) 1,80

Indice di Ravaz 4,05

**PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI**

MOSTO

Zuccheri (°Brix) 20,25

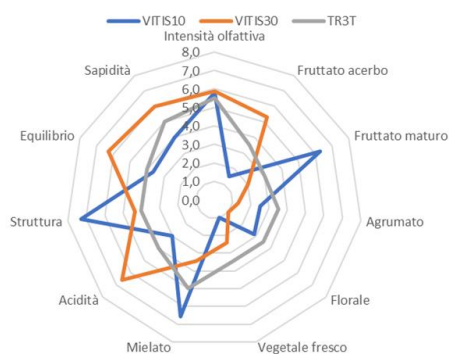
pH 3,33

Acidità totale (g/l) 5,43

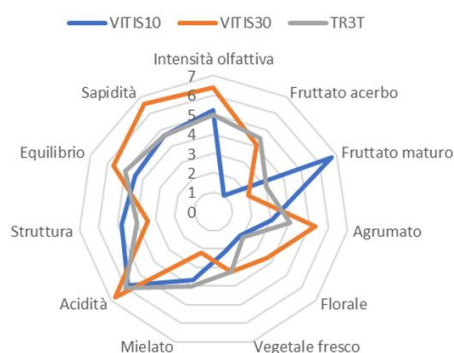
Ac. Malico (g/l) 1,85

ANALISI SENSORIALE

ANNATA 2016 Confronto tra VITIS10-VITIS30-TR3Tomol



Annata 2021 Confronto tra VITIS10-VITIS30-TR3T omol



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Buona l'intensità olfattiva caratterizzata per lo più da un numero meno complesso di descrittori tutti rimandabili alla freschezza. Spiccate le note di frutta verde e di floreale. Evidenti e ben dosate le note di vegetale fresco mentre limitati i sentori maturi, di frutta gialla e miele. Spiccata la percezione acida e limitata la struttura, al raggiungimento di un prodotto decisamente equilibrato e sapido. Il conferma di essere un clone atto alla valorizzazione della freschezza aromatica e della sapidità per cui, decisamente idoneo alla produzione di vini d'annata freschi e profumati ma soprattutto all'ottenimento di basi spumante.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Varietà da coltivare in terreni collinari, ove ci siano fattori ambientali che ne valorizzino le caratteristiche enologiche. Vigoria da abbinare a portinnesti adeguati sulla scorta della destinazione enologica. In terreni di pianura può offrire buone prestazioni se vinificata come base da spumante.