Documento aggiornato al: 06/12/2025, 03:57. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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 gialloverde 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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Magnetical Grappolo medio-grande, conicopiramidale, compatto o semispargolo.
- Macino medio-grosso, sferoidale



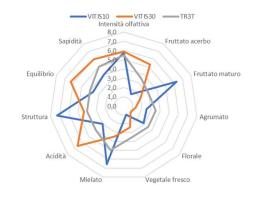
Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite: Media	
Oidio: Pagga	

	Parametri enochimici	CLONE
	Zuccheri (°Brix)	20,25
STO	pН	3,33
MO	Acidità totale (g/l)	5,43
	Ac. Malico (g/l)	1,85

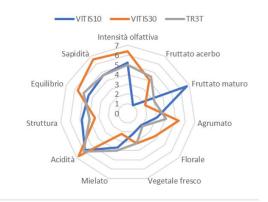
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,86
Produzione per ceppo (Kg)	7,30
Peso medio grappolo (g)	434
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,80
Indice di Ravaz	4,05

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.

