

TREBBIANO ROMAGNOLO B.



Costitutore

Dalmonte Guido e Vittorio Vivai;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Località Roncadello, Forlì (FC)

I-AMPELOS
DGV 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Pieve Cesato, Faenza (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Maggiore precocità (*)
- ✓ Produttività leggermente minore (*)
- ✓ Leggermente sensibile a peronospora e marciume acido

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

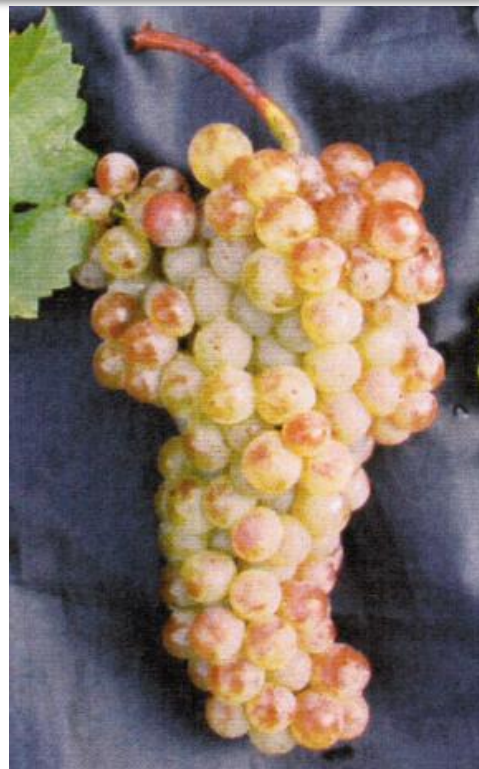
CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Alta

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo lungo, largo, conico, compatto con 1-2 ali
- ✿ Acino sferoidale, medio, non uniforme; buccia di colore giallo non uniforme

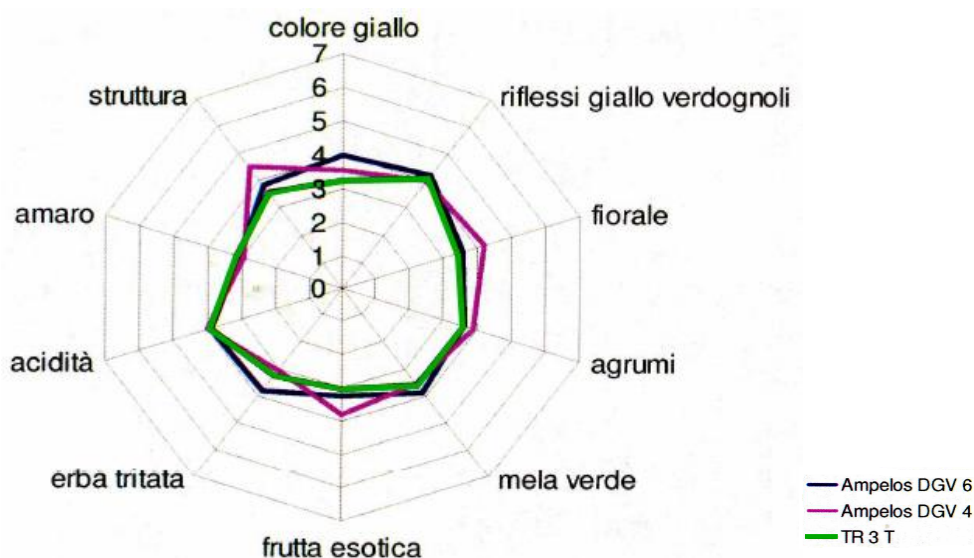


(*) Rispetto al clone di confronto TR 3 T

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	9,09
Numero grappoli/ceppo	23,9
Peso medio grappolo (g)	380,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	3.030
Indice di Ravaz	3,0

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,8
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,54
	Ac. Tartarico (g/l)	4,23
	Ac. Malico (g/l)	2,26

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone *Trebbiano Romagnolo AMPELOS DGV 4* è stato vinificato nelle due annate 2007-2008 e messo a confronto con i cloni “*AMPELOS DGV 6*” e “*TR 3 T*”.

Il vino ottenuto è di colore giallo chiaro non molto intenso, con medi riflessi giallognoli/verdognoli. Profilo olfattivo intenso, fine, armonico con note prevalenti floreali. Al gusto presenta acidità media, risulta amarognolo e sapido, di buona struttura, molto persistente. Nel complesso abbastanza equilibrato ed armonico.