TREBBIANO ROMAGNOLO B.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Località Durazzanino, Forlì (FC)

I-VCR 424

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Fusignano (RA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2008

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Fertilità buona-ottima, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività più che soddisfacente
- ✓ Nel mosto si rileva un ottimo contenuto di zuccheri e un'acidità sostenuta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

Il Grappolo

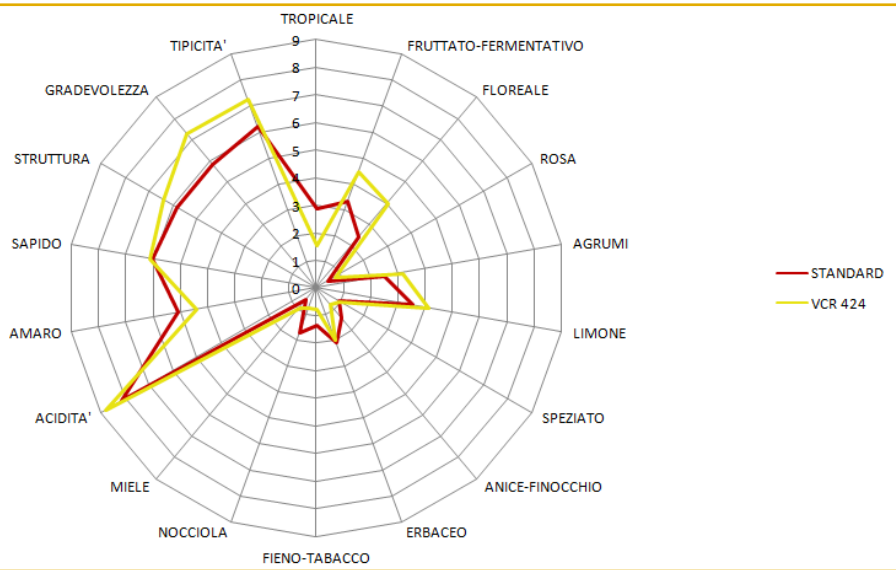
- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, tozzo, semi-compatto, alato, con due o più ali di medie dimensioni
- Acino medio grosso, sferoide, con buccia dai riflessi dorato-ramati

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,12
Produzione per ceppo (Kg)	3,69
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	830
Indice di Ravaz	4,45

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,83
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	8,93
	Ac. Tartarico (g/l)	7,19
	Ac. Malico (g/l)	2,86

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buon tenore alcolico ed elevata acidità con sentori fruttato-floreali, mediamente strutturati in bocca, sapidi, da consumarsi in annata.
Per l'elevata acidità e la buona struttura si rivela assai adatto anche alla spumantizzazione.

(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007