

# VARIETÀ TREBBIANO ROMAGNOLO B.



## Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree - Università di Bologna

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

## Origine

Sant'Agata sul Santerno (RA)

I-TR 3 T

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tebano
Forma di allevamento	Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	1970 - 1976

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

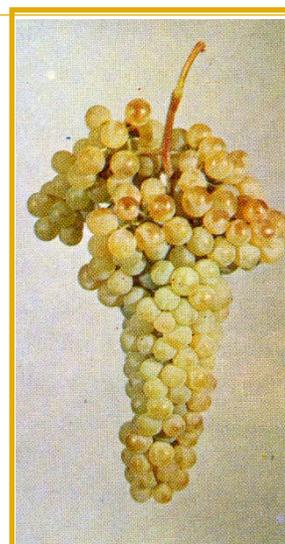
**Grappolo:** grosso, compatto, conico, talora alato

**Acino:** medio, sferoide con ombelico persistente e sezione trasversale circolare. Buccia di medio spessore, consistente, pruinosa di color giallo-verde ambrato

**Vigoria:** buona

**Fertilità:** discreta fertilità basale

**Produttività:** regolare e abbondante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento:	<b>I decade aprile</b>
Fioritura:	<b>I° decade di giugno</b>
Invaiatura:	<b>II° decade di agosto</b>
Maturazione:	<b>III° decade di settembre</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>Botrite</b>	<b>Mediamente sensibile</b>
<b>Oidio</b>	<b>Poco sensibile</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	<b>0,94</b>
-----------------	-------------

Produzione per ceppo (Kg)	<b>25</b>
---------------------------	-----------

Numero grappoli/ceppo	
-----------------------	--

Peso medio grappolo (g)	
-------------------------	--

Peso medio acino (g)	
----------------------	--

Peso legno potatura (g/ceppo)	
-------------------------------	--

Indice di Ravaz	
-----------------	--

<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,9</b>
	pH	<b>2,96</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>9,38</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>7,20</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,21</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone ***TR 3 T*** produce un vino di buona acidità, neutro. Si presta alla spumantizzazione e come base per brandy