



Trebbiano romagnolo

Origine e cenni storici

Il *Trebbiano romagnolo* appartiene all'eterogeneo gruppo di *Trebbiani* iscritti al "Catalogo nazionale delle varietà di vite" già menzionati nel Trecento dal De' Crescenzi (1303). Si ritiene sia originario del bacino orientale del Mediterraneo.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Trebbiano della fiamma, Trebbiano di Romagna.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene coltivato sia in collina che in pianura nella provincia di Ravenna e nel Bolognese; è inoltre sporadicamente diffuso in Emilia e in altre regioni viticole italiane. Entra a far parte della composizione di numerose DOC tra le quali *Bosco Eliceo, Colli d'Imola, Colli di Faenza, Colli di Rimini, Colli di Scandiano e di Canossa, Colli Piacentini, Reno, Trebbiano di Romagna.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio tendenzialmente espanso, cotonoso, di colore biancastro sfumato di rosa ai bordi.

Foglia adulta media, pentagonale, pentalobata o trilobata. Seno peziolare a lira o a V stretta, con bordi sovrapposti o a chiudersi. Lembo piegato a coppa.

Grappolo medio-grande, conico-piramidale, alato (uno o due ali), compatto o semi-spargolo.

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

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: media
Invaiaatura: media Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X	X	

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno versatile che pur adattandosi a differenti tipi di terreno predilige quelli freschi e fertili. Ben si adatta a sistemi di allevamento quali casarsa e GDC con potatura medio-corta. Presenta produzione elevata e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Risulta leggermente sensibile nei confronti di peronospora, botrite, marciume acido ed escoriosi, sopporta meglio l'oidio. Poco tollerante verso attacchi di cicaline, tignola e acari. Sensibile a gelate primaverili, tollera vento e siccità.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
15,5-19	2,9-3,3	6,0-10,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino, sapore neutro, dotato di buon tenore alcolico e di elevata acidità. Adatto alla produzione di vini fermi, ma anche di vini a base spumante e liquorosi. Si presta ad appassimento.