

TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 10:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg (BZ)

I-Lb 20

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

Origine

Bressanone (BZ)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

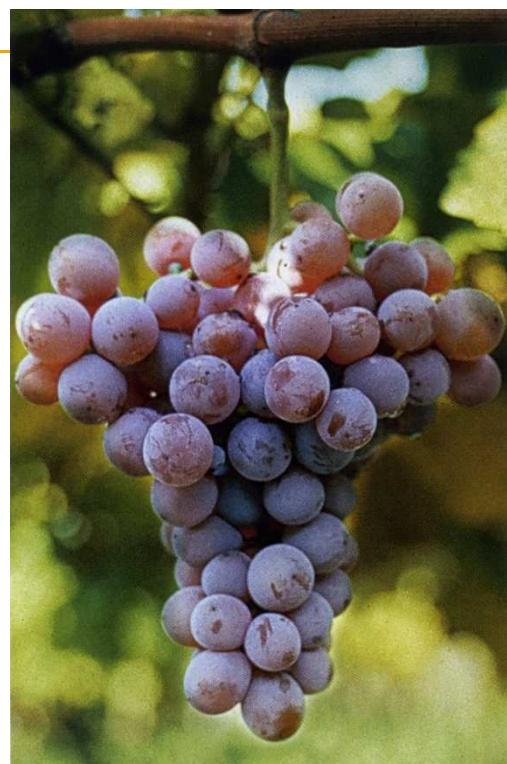
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttivo

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, piramidale, semicompatto, alato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|----------------------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO | | |
| Zuccheri (Babo) | - | |
| pH | - | |
| Acidità totale (g/l) | - | |
| Ac. Tartarico (g/l) | - | |
| Ac. Malico (g/l) | - | |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato; aroma intenso, leggermente aromatico tendente allo speziato; sapore corposo e durevole. Adatto a vini da consumarsi preferibilmente giovani. Da utilizzarsi in miscela con latri cloni.