

# TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 291 del 12/12/1996

## Origine

S. Michele all'Adige (TN)

I-VCR 6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	1900
Periodo di osservazione	1991-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria meno che media
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produzione leggermente inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, di colore rosato (intermedio)
- 🍇 Acino medio



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite (**)	2,44
Oidio (***)	3,55

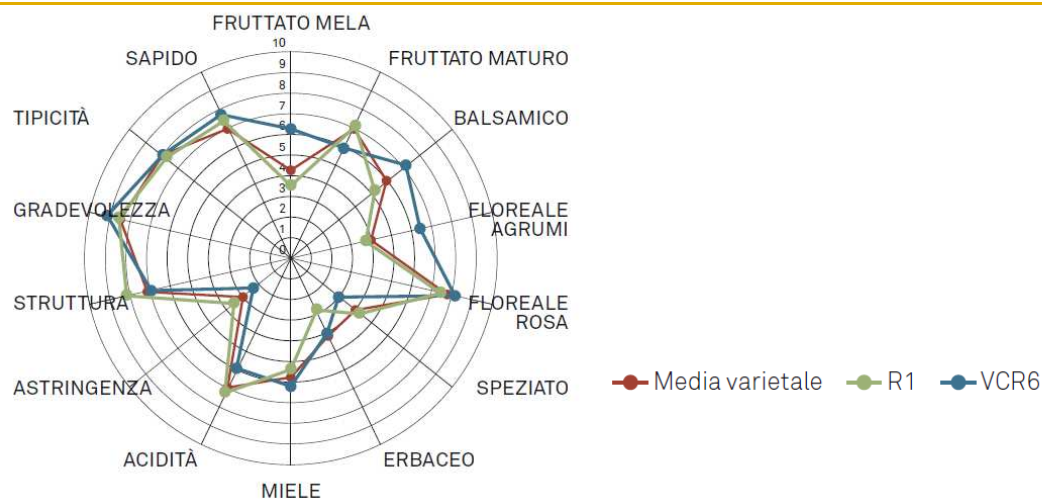
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	4,20
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	96,6
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,60
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone da vini di intenso profumo di rosa passita, di ottima struttura. Indicato il taglio con l'R1. con l'appassimento su graticcio si ottengono vini da dessert di notevole pregio qualitativo.

(\*) Dati medi del triennio 1990-1992; Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (\*\*) e Città Sant'Angelo (PE) (\*\*\*)