

# TRAMINER AROMATICO RS.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuttitore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN) –  
Fondazione Edmund Mach

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Località Pöchi, Salorno (BZ)

I-ISMA® 916

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ubicazione                     | Faedo (TN), collina (350 m s.l.m.) |
| Forma di allevamento           | Pergola trentina semplice          |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3500                               |
| Periodo di osservazione        | 2003 - 2009                        |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

|                |               |
|----------------|---------------|
| Germogliamento | Media         |
| Fioritura      | Media         |
| Invaiatura     | Media         |
| Maturazione    | Media-Tardiva |



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, tendenzialmente piramidale
- ❖ Acino medio-grande, con buccia di colore rosa-fucsia

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

### CRITTOGAMICHE

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Odio    | Media    |

## CARATTERISTICHE

### PRODUTTIVE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,47 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,03 |
| Numero grappoli/ceppo         | 22   |
| Peso medio grappolo (g)       | 170  |
| Peso medio acino (g)          | 1,35 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 825  |
| Indice di Ravaz               | 4,8  |

## CLONE

### MOSTO

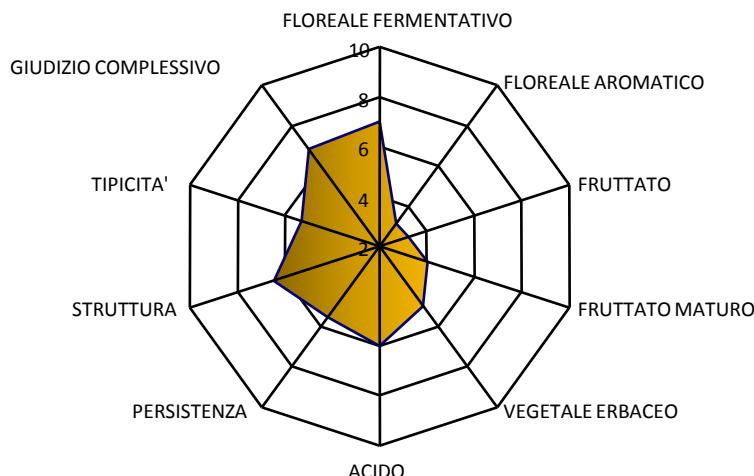
## PARAMETRI

### ENOCHIMICI

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Zuccheri (°Brix)     | 20,20 |
| pH                   | 3,28  |
| Acidità totale (g/l) | 5,95  |
| Ac. Tartarico (g/l)  | 4,36  |
| Ac. Malico (g/l)     | 2,10  |

## CLONE

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino ben strutturato, generalmente non molto alcolico, dimostra una rilevante "freschezza" dovuta alla notevole riserva acidica; sapore aromatico poco pronunciato, con prevalenza di note floreali-speziate legate a vinilfenoli. Il vino del clone ISMA® 916 contribuisce alla tipicità ed alla complessità aromatica dei vini Traminer.