Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

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 Pŏchi, Salorno (BZ)

### 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	<b>EPOCA</b>
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



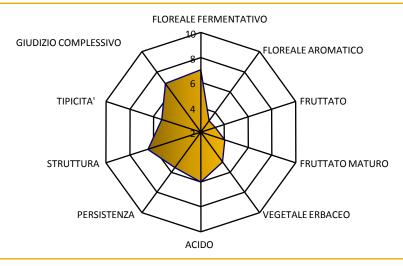
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
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

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	20,20
9	рН	3,28
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,95
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	4,36
	Ac. Malico (g/l)	2,10

#### 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.

