TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



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 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 FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media-Tardiva



IL GRAPPOLO

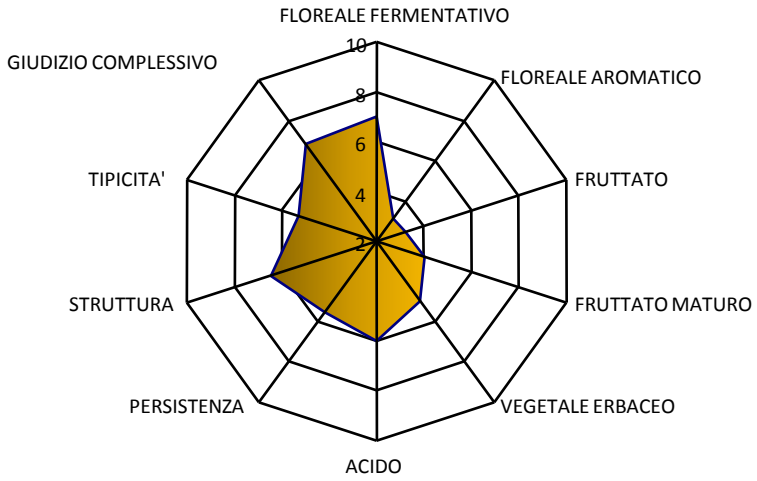
- Grappolo medio-grande, tendenzialmente piramidale
- Acino medio-grande, con buccia di colore rosa-fucsia

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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

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.