TRAMINER AROMATICO Rs.

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



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
S. Quirino (PN)

I-CRAVIT-ERSA FVG 210

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** più corto e leggermente più spargolo(*)

✓ Potenziale produttivo medio-basso

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre



IL GRAPPOLO

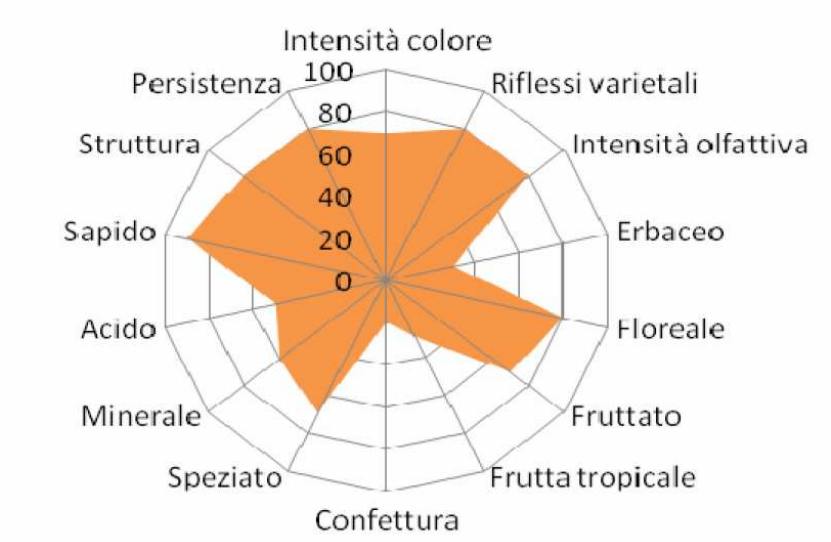
- Grappolo piccolo, tronco-conico, spesso alato, tendenzialmente compatto
- Acino medio, sferico, un po' allungato

(*) Rispetto al clone di riferimento GM 11

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	1,72
Numero grappoli/ceppo	16,5
Peso medio grappolo (g)	104
Peso medio acino (g)	1,83
Peso legno potatura (g/ceppo)	770
Indice di Ravaz	2,23

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,01
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	6,9
	Ac. Tartarico (g/l)	5,45
	Ac. Malico (g/l)	3,45

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino mediamente carico, caratterizzato all'olfatto da un bouquet complesso ed intenso con note predominanti di fiori bianchi, gialli e frutta alle quali si aggiungono note speziate molto interessanti. In bocca presenta un'ottima sapidità unita ad una buona struttura e persistenza. Il vino nel complesso risulta molto elegante ed interessante.
Il clone è da consigliarsi come base per produrre Traminer da evoluzione.