

# TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 10:50. 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

Spessa (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 212

## CAMPO DI OMOLGAZIONE 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

- ✓ Acino di dimensioni leggermente inferiori (\*)
- ✓ Potenziale produttivo medio

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



## IL GRAPPOLO

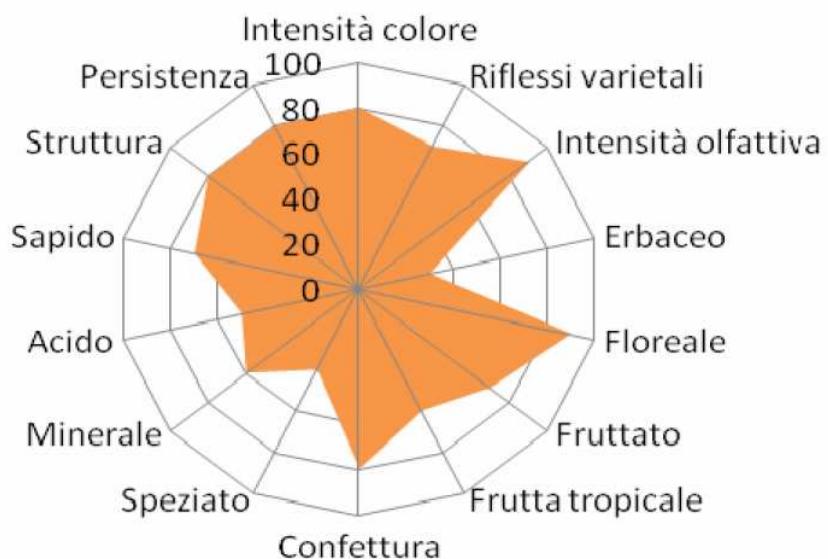
- Grappolo piccolo, tronco-conico, spesso alato, tendenzialmente compatto
- Acino medio, sferico, un po' allungato

(\*) Rispetto al clone di riferimento GM 11

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,14
Produzione per ceppo (Kg)	2,17
Numero grappoli/ceppo	19,7
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	1,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	2,75

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (° Brix)	20,47
pH	3,54
Acidità totale (g/l)	6,5
Ac. Tartarico (g/l)	5,20
Ac. Malico (g/l)	3,22

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore giallo paglierino abbastanza carico, caratterizzato da una aromaticità molto intensa e complessa in cui prevalgono sensazioni floreali di frutta sia fresca che tropicale alle quali si aggiungono note di confetture molto interessanti. In bocca presenta un livello di acidità non molto alto coniugata ad una buona struttura e persistenza. Il vino nel complesso risulta equilibrato e molto interessante.

Per queste sue caratteristiche può essere considerato un clone miglioratore.