TRAMINER AROMATICO Rs.

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



Costitutore
Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VI.T. – sezione A.V.I.T. Associazione Vivaisti Viticoli Trentini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine
Località Pŏchi, Salorno (BZ)

I-ISMA ® - AVIT 904

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

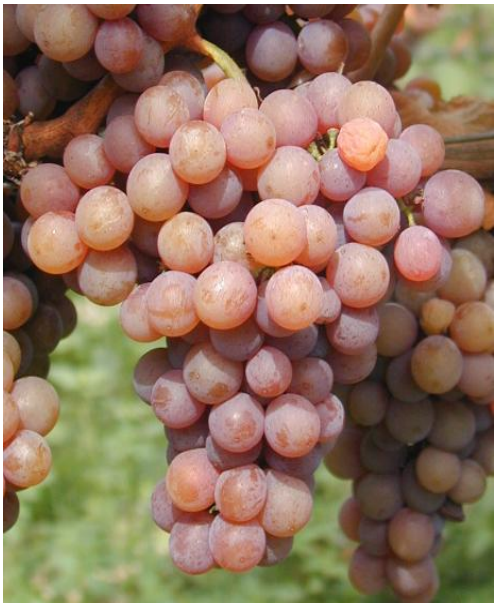
Ubicazione	Faedo (TN), collina (350 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2003 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Moderata
Oidio	Media



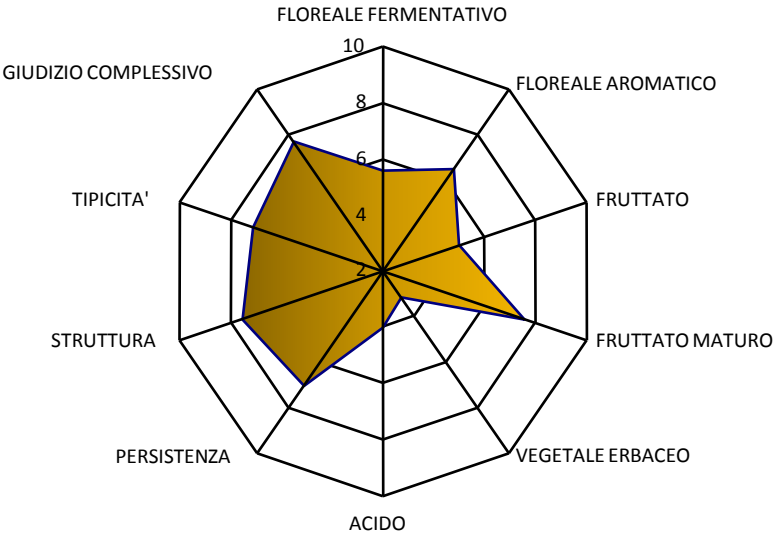
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo
- Acino medio, con buccia di colore rosa-giallo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,37
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	139
Peso medio acino (g)	1,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	925
Indice di Ravaz	3,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,20
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	4,92
	Ac. Tartarico (g/l)	3,75
	Ac. Malico (g/l)	1,89

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone di Traminer aromatico *ISMA®-AVIT 904*, risulta tipico e gradevolmente profumato; si caratterizza per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche, nettamente superiori a quelle di altri biotipi mediamente aromatici (es. clone *ISMA® 916*).