

# TRAMINER AROMATICO RS.

Documento aggiornato al: 07/05/2026, 20:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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**

S. Michele all'Adige (TN)

**I-ISMA® - AVIT  
920 R**

## **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-inferiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Molto Moderata
Oidio	Media



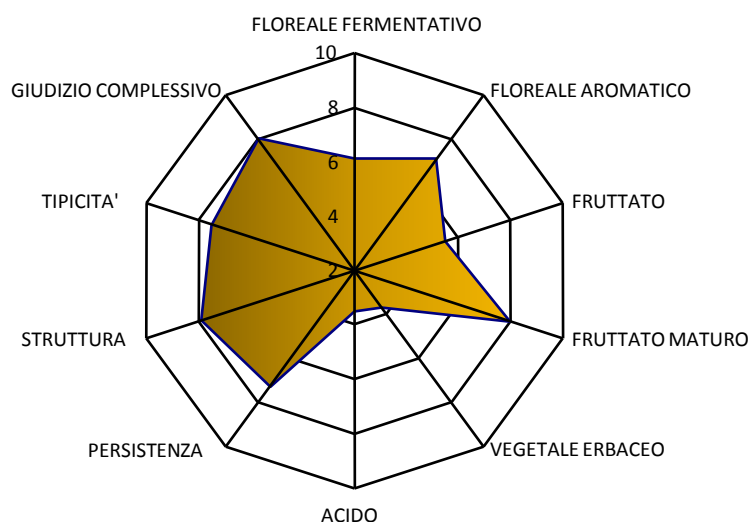
## **IL GRAPPOLO**

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,99
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	896
Indice di Ravaz	3,4

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,12
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	4,05
	Ac. Tartarico (g/l)	3,12
	Ac. Malico (g/l)	1,65

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone di Traminer aromatico *ISMA® -AVIT 920 R* si caratterizza per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche dell'uva e del vino. Il vino risulta, inoltre, caratterizzato da importanti note floreali e fruttate mature; al gusto si presenta sempre molto tipico, alcolico e di ottima struttura.