# TRAMINER AROMATICO RS.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



### 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**

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

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

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Molto
	Moderata
Oidio	Media

### IL GRAPPOLO

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

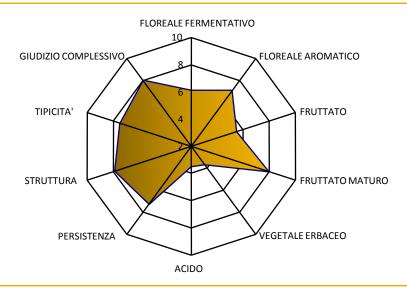




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,99
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	896
Indice di Ravaz	3,4

	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (°Brix)	22,12
9	рН	3,42
MOSTC	Acidità totale (g/l)	4,05
M	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.

