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
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	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Molto Moderata
Oidio	Media



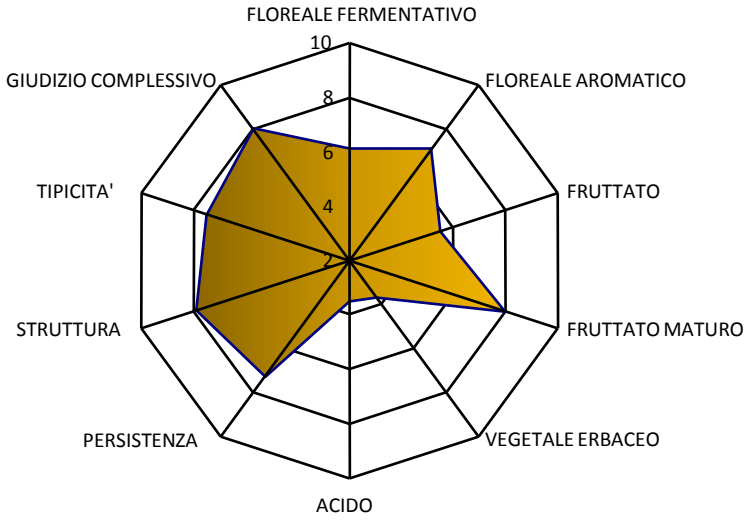
IL GRAPPOLO

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

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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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.