

# TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 10:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Costitutore**

Vivai Cooperativi Padergnone;  
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 137 del 14/06/2012

## **Origine**

Termeno (BZ)

**I-AMPELOS**  
**VCP 6**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| Ubicazione                     | Calavino (TN)             |
| Forma di allevamento           | Pergola Trentina semplice |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                      |
| Periodo di osservazione        | 2003-2008                 |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività minore
- ✓ Gradazione zuccherina dell'uva superiore
- ✓ Buona resistenza a tutte le crittogame

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile    |
| Fioritura      | I decade Giugno     |
| Invaiaura      | II decade Agosto    |
| Maturazione    | II decade Settembre |

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo corto, stretto, cilindrico, compatto, con 1-2 ali o semplice
- ✳ Acino ellissoidale, corto medio, non uniforme; buccia mediamente pruinosa, di medio spessore, di colore rosa-rosso uniforme



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio   | Media |

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

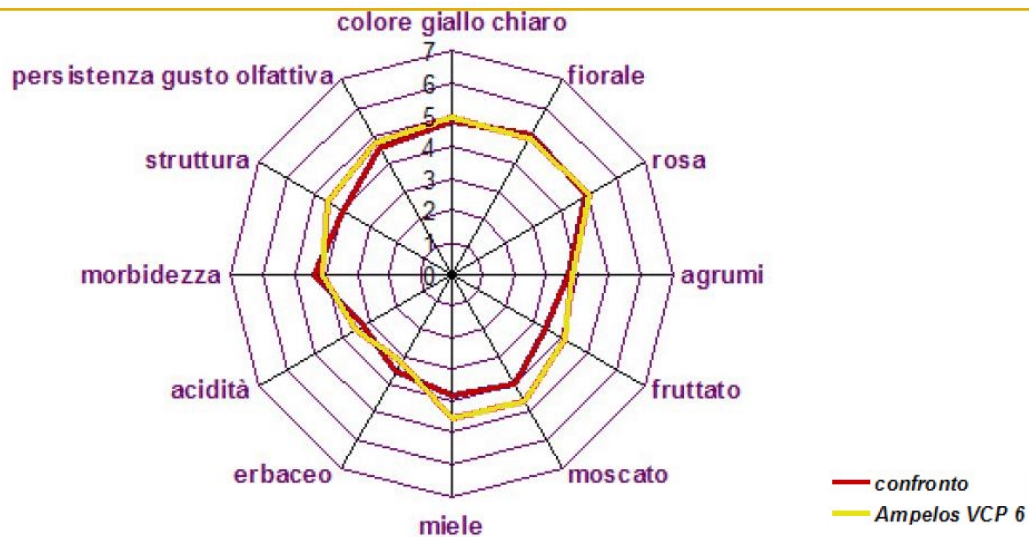
|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | -    |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 2,81 |
| Numero grappoli/ceppo         | 23,8 |
| Peso medio grappolo (g)       | 118  |
| Peso medio acino (g)          | 1,40 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 520  |
| Indice di Ravaz               | 5,42 |

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Zuccheri (Babo)      | 17,70    |
| pH                   | 3,52     |
| Acidità totale (g/l) | 4,08     |
| Ac. Tartarico (g/l)  | 5,24 (*) |
| Ac. Malico (g/l)     | 1,86 (*) |

## ANALISI SENSORIALE (\*)



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo chiaro di media intensità. Profilo olfattivo intenso, fine ed armonico, tipico con note floreali dolci e delicate di rosa e miele e di uva Moscato e note fresche di agrumi ed erbaceo. Al gusto si presenta con un'acidità contenuta, struttura molto buona, morbido e persistente.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005