# TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:22. CREA/SNCV ©2011-2025.





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	<b>E</b> POCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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





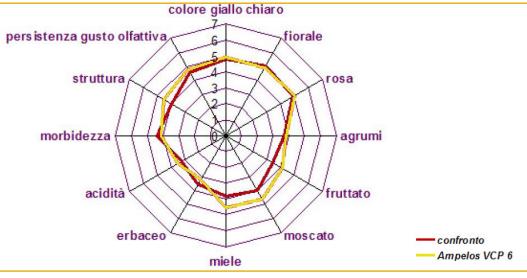
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
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	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (Babo)	17,70
2	рН	3,52
MOSTC	Acidità totale (g/l)	4,08
M	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

