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 | E 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





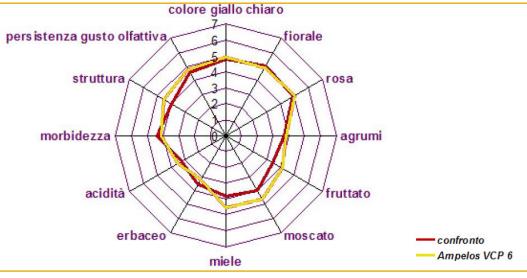
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

| 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 |
|-------|----------------------|----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | 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

