

# TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

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
Invaiaatura	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

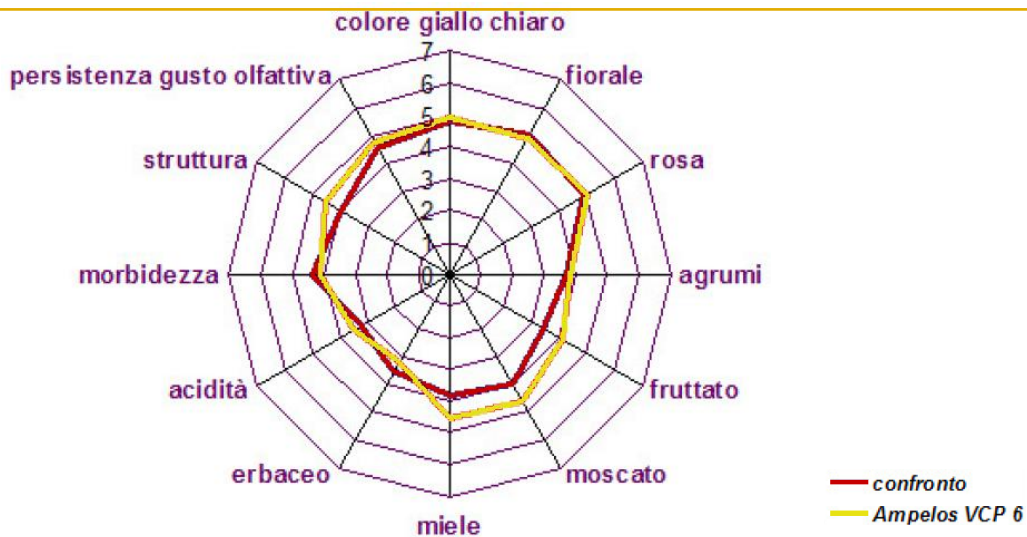
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,81
Numero grappoli/ceppo	23,8
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,40
Peso legno potatura (g/ceppo)	520
Indice di Ravaz	5,42

### 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