

TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:25. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

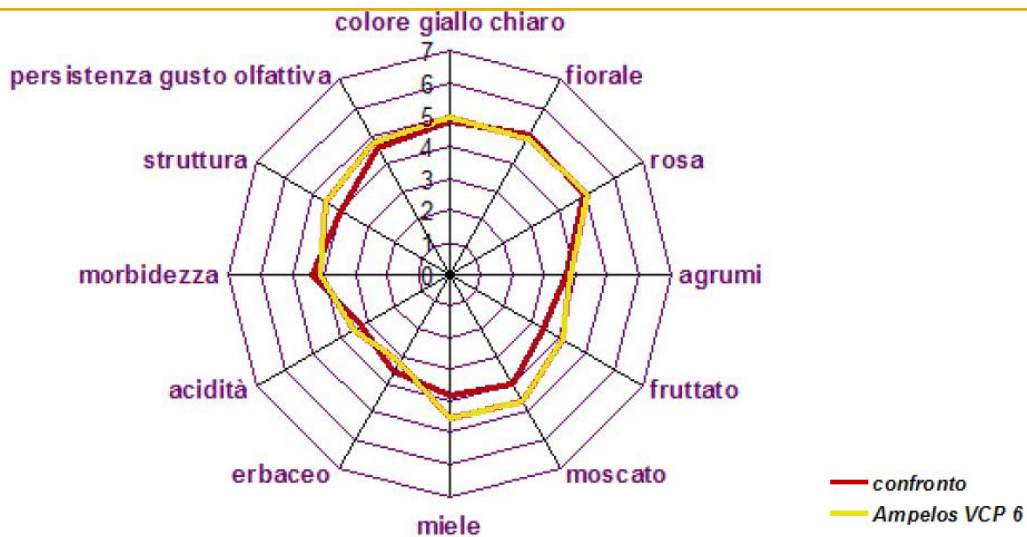
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,81 |
| Numero grappoli/ceppo | 23,8 |
| Peso medio grappolo (g) | 118 |
| Peso medio acino (g) | 1,40 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 520 |
| Indice di Ravaz | 5,42 |

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