TRAMINER AROMATICO Rs.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



IL GRAPPOLO

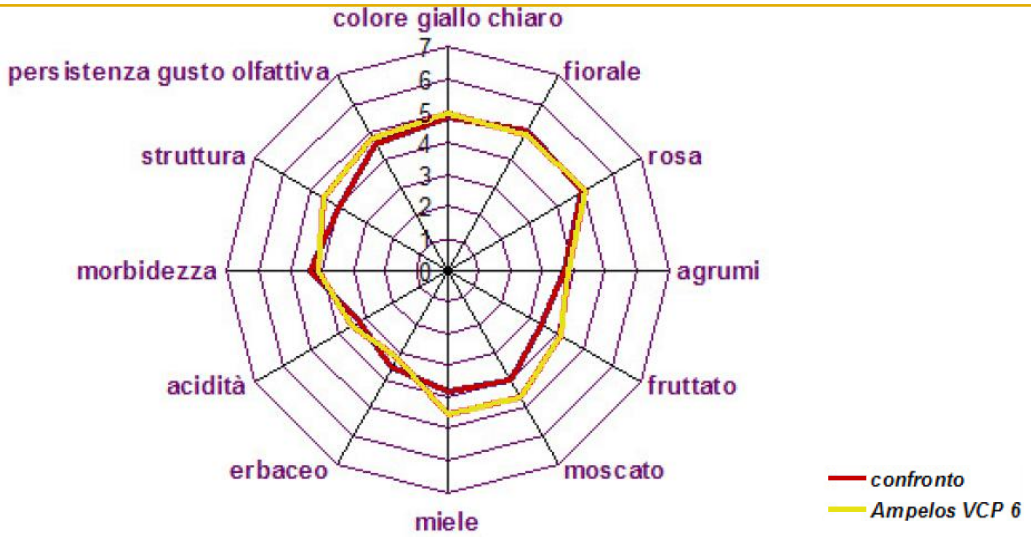
- Grappolo corto, stretto, cilindrico, compatto, con 1-2 ali o semplice
- Acino ellissoidale, corto medio, non uniforme; buccia mediamente pruinosa, di medio spessore, di colore rosa-rosso uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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