

# TRAMINER AROMATICO RS.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosututore**

**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 170 del 22-7-2023

## **Origine**

Buttrio (UD)

I-VCR 388

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2014-2016

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: media o poco più
- ✓ Produttività: superiore alla media

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo: conico-piramidale, di dimensioni superiori alla media, ma di minore compattezza
- ✿ Acino: leggermente ovoide, di peso medio, con buccia di colore rosa-ambrato e pruinosa.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,60
Oidio	0,65

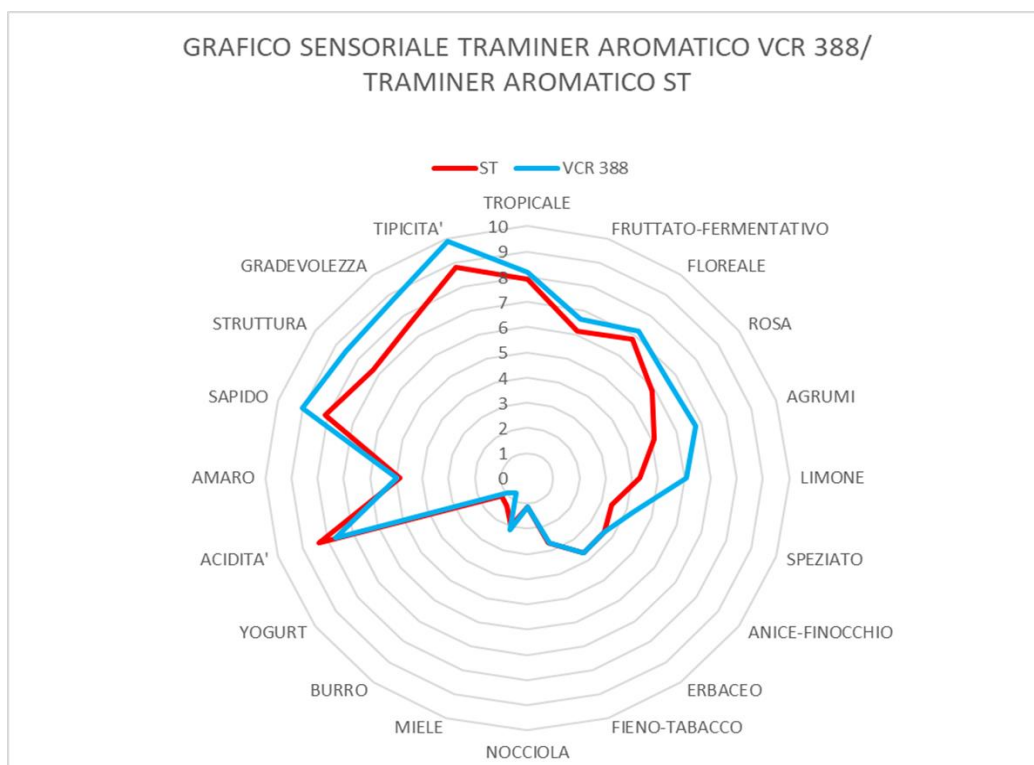
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	3,13
Numero grappoli/ceppo	15,50
Peso medio grappolo (g)	202
Peso medio acino (g)	1,86
Peso legno potatura (g/ceppo)	757
Indice di Ravaz	4,1

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,71
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	5,19
	Ac. Tartarico (g/l)	4,92
	Ac. Malico (g/l)	2,15

\* Dati medi relativi alle 3 annate 2014-16

## ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di colore giallo-verdolino intenso, di grado alcolico elevato se confrontato con lo standard e di media acidità. Buono il contenuto in terpeni, principali responsabili del carattere aromatico della varietà, presenta infatti un tipico bouquet di fiori, come glicine e ginestra, e di frutti tropicali; particolarmente intense nel biotipo le note agrumate, di limone, e quelle speziate. Al palato è sapido, corposo e persistente. Nell'insieme risulta ben bilanciato e gradevole; soddisfa inoltre i canoni di tipicità richiesti.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il buon accumulo zuccherino nelle uve e la minor compattezza del grappolo permettono di ottenere da questo biotipo ottimi vini dolci, anche attraverso appassimento su pianta; inoltre, le fresche note agrumate lo rendono adatto alla produzione di vini secchi di pronta beva.

## ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Predilige siti di coltivazione in media-alta collina, caratterizzati da buona ventilazione ed esposizione al sole, non troppo caldi; le migliori produzioni si ottengono in suoli marno-calcarei.