

# TRAMINER AROMATICO RS.

I-**ISMA**® 918



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN) –  
Fondazione Edmund Mach

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

## Origine

Località Pöchi, Salorno (BZ)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Faedo (TN), collina (350 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2003 - 2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

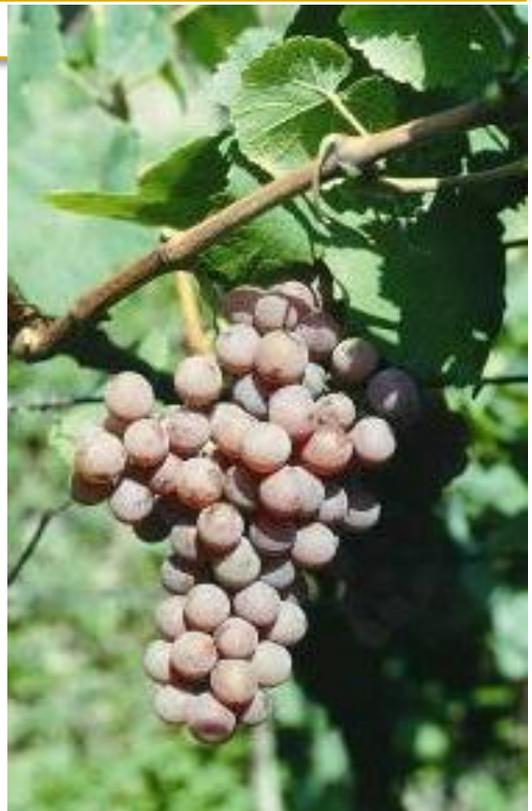
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media-elevata

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

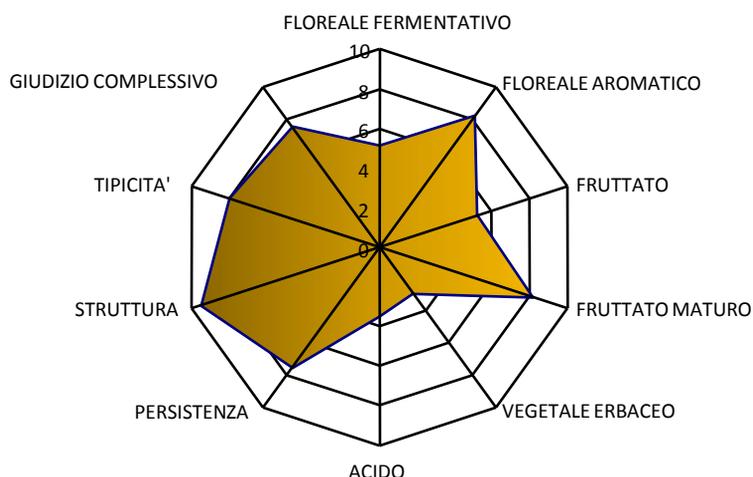
- ✿ Grappolo medio-grande, giustamente spargolo
- ✿ Acino medio-grande, con buccia di colore rosa-giallo



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,85
Numero grappoli/ceppo	22
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	1,38
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	4,3

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,35
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	4,56
	Ac. Tartarico (g/l)	3,75
	Ac. Malico (g/l)	1,96

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino intensamente aromatico, alcolico, molto tipico, floreale, speziato, di buona struttura ed aromaticità persistente; i prodotti del clone *ISMA*<sup>®</sup> 918 si sono sempre dimostrati di qualità superiore.