

# TRAMINER AROMATICO RS.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.V.I.T. – sezione A.V.I.T. Associazione Vivaisti Viticoli Trentini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Località Pöchi, Salorno (BZ)

I-ISMMA® - AVIT  
904

## 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-elevata
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

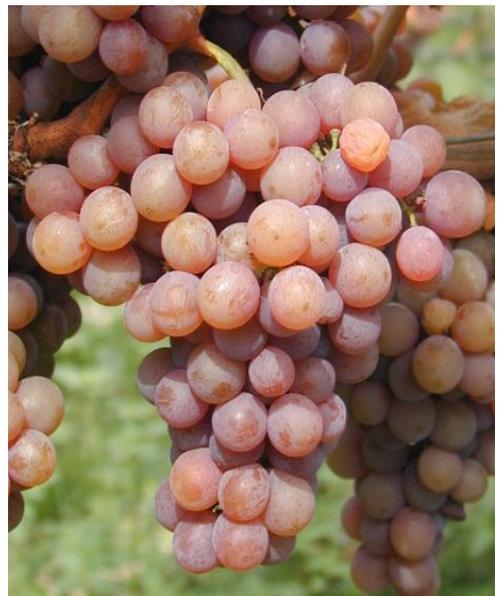
## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

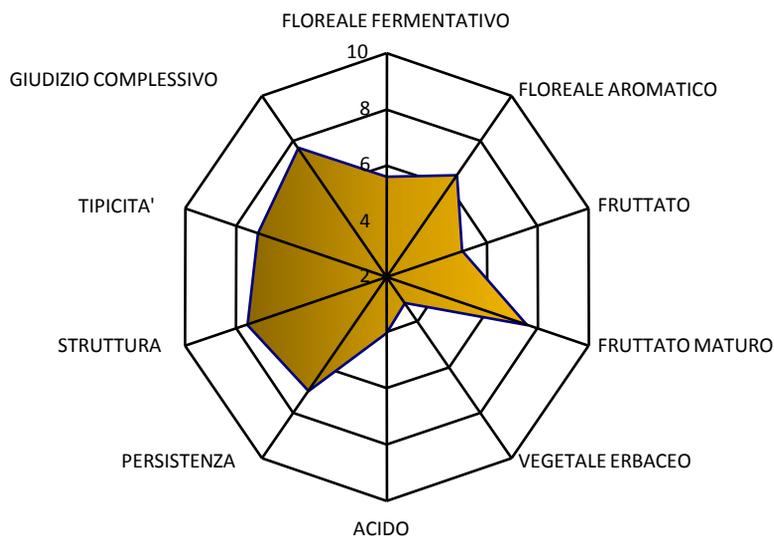
- ✿ Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo
- ✿ Acino medio, con buccia di colore rosa-giallo



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,37
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	139
Peso medio acino (g)	1,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	925
Indice di Ravaz	3,6

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,20
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	4,92
	Ac. Tartarico (g/l)	3,75
	Ac. Malico (g/l)	1,89

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone di Traminer aromatico *ISMA®-AVIT 904*, risulta tipico e gradevolmente profumato; si caratterizza per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche, nettamente superiori a quelle di altri biotipi mediamente aromatici (es. clone *ISMA® 916*).