

# 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

S. Michele all'Adige (TN)

I-ISMMA® - AVIT  
920 R

## 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-inferiore

## FASE FENOLOGICA EPOCA

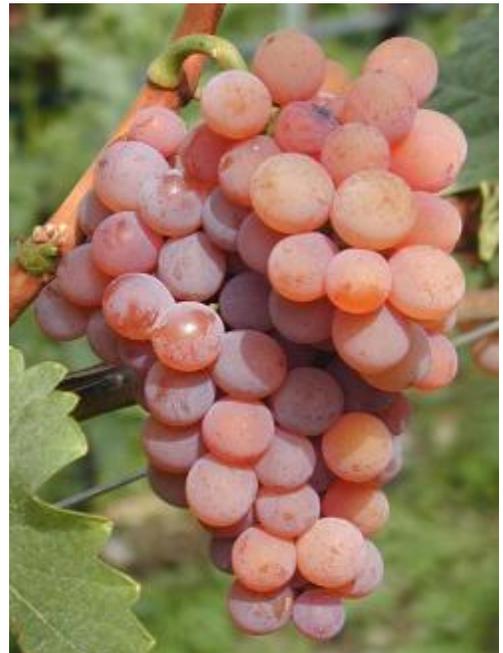
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE CLONE

Botrite	Molto Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

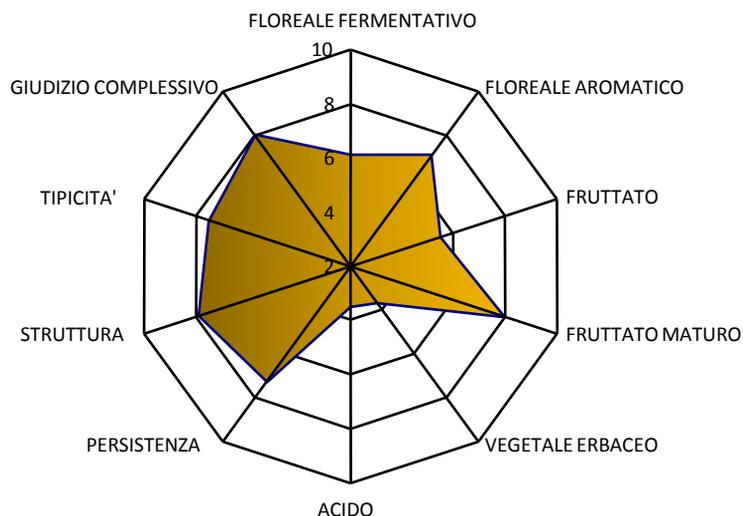
- ✿ Grappolo piccolo, giustamente spargolo
- ✿ Acino medio, con buccia di colore rosa-giallo



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,99
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	896
Indice di Ravaz	3,4

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,12
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	4,05
	Ac. Tartarico (g/l)	3,12
	Ac. Malico (g/l)	1,65

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone di Traminer aromatico *ISMA® -AVIT 920 R* si caratterizza per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche dell'uva e del vino. Il vino risulta, inoltre, caratterizzato da importanti note floreali e fruttate mature; al gusto si presenta sempre molto tipico, alcolico e di ottima struttura.