

GOLDTRAMINER B.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VI.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-ISMA® - AVIT
3001

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Lavis (TN), collina (500 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2005 - 2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità media-elevata
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio, tendenzialmente piramidale, giustamente spargolo, spesso alato
- ✶ Acino medio, con buccia resistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

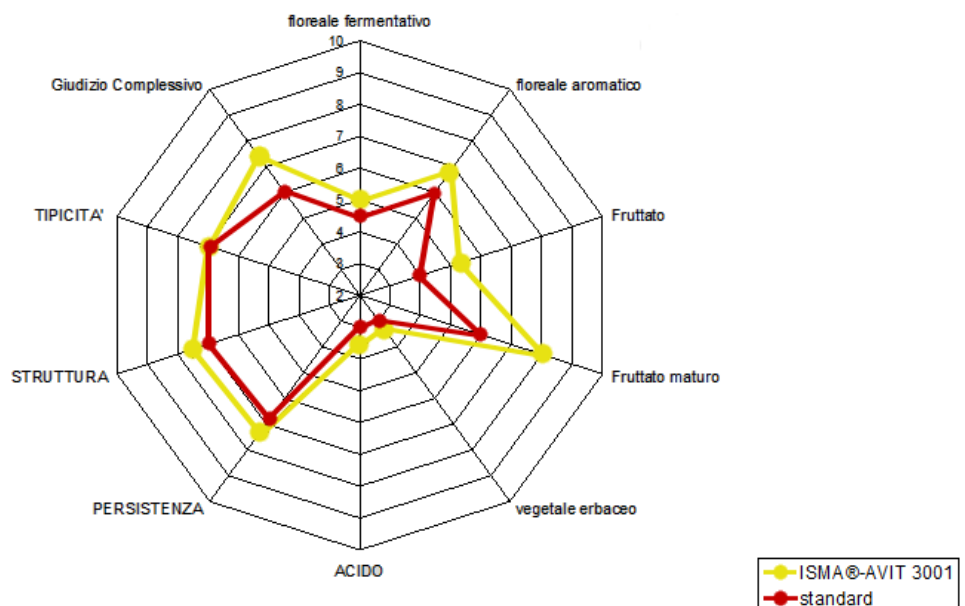
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,65
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	204
Peso medio acino (g)	1,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	958
Indice di Ravaz	3,8

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,58
	pH	3,30
	Acidità totale (g/l)	6,80
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,58

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ISMA®-AVIT 3001 fornisce un vino tipico del vitigno Goldtraminer, giudicato complessivamente migliore dello standard per le note gusto-olfattive, in particolare per il floreale ed il fruttato maturo, così come per la persistenza e la struttura.

Dal punto di vista aromatico, uve e vini “Goldtraminer” mostrano tipicamente un profilo terpenico simile a quello del Traminer, con la caratteristica di presentare però alcuni composti a livelli superiori; tale maggior dotazione viene confermata anche durante la sovra maturazione delle uve. La forte carica aromatica (tipo Traminer) unita alla presenza di alcuni composti ritrovabili nel Trebbiano ma non nel Traminer rendono unica, anche dal punto di vista enologico, questa “nuova” varietà.