TRAMINER AROMATICO Rs.

Costitutore
Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg (BZ)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 334 del 04/12/1981

Origine
Bressanone (BZ)

I-Lb 20

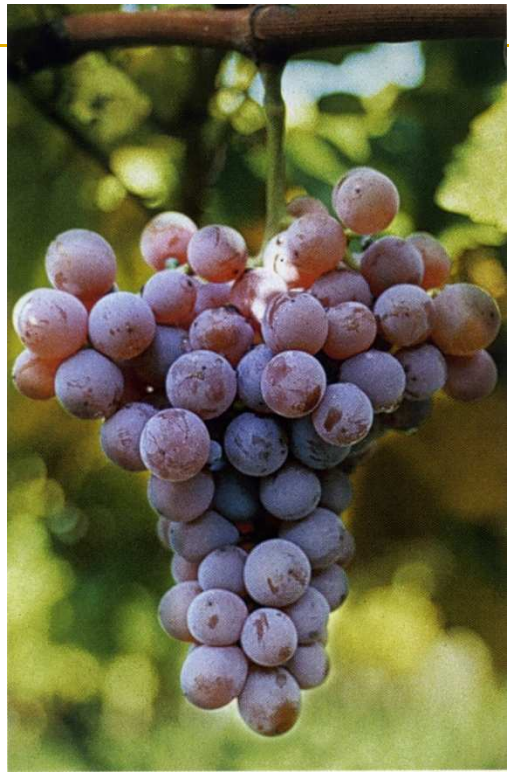
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttivo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, piramidale, semicompatto, alato
- Acino medio, rotondeggiante

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato; aroma intenso, leggermente aromatico tendente allo speziato; sapore corposo e durevole. Adatto a vini da consumarsi preferibilmente giovani. Da utilizzarsi in miscela con latri cloni.