

VARIETÀ TRAMINER AROMATICO Rs.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivai Coop. Padergnone

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 137 del 14/06/2012

Origine

Termeno (BZ)

I-AMPELOS VCP 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sarche di Calavino (249 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	2003 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, giustamente spargolo

Acino: medio, colorazione rosa – giallo

Vigoria: media

Fertilità: medio – elevata

Produttività: media



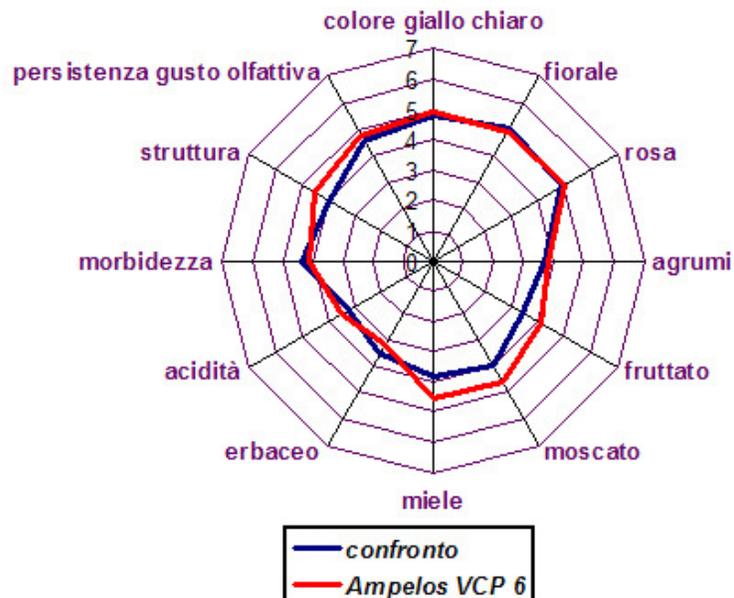
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	II° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,91
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	119
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	3,8

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,70
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	4,08
	Ac. Tartarico (g/l)	4,75
	Ac. Malico (g/l)	1,85

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando in purezza il clone *Ampelos VCP 6* si ottiene un vino colore giallo paglierino che all'olfatto si presenta intenso, fine, armonico, tipico, con sentore erbaceo, note floreali dolci e delicate (rosa, uva moscato), note fresche di agrumi. Alla bocca si presenta di acidità contenuta e struttura molto buona, morbido, persistente.