

VARIETÀ Goldtraminer, clone ISMA®-AVIT 3001



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini A.V.I.T.- Associazione Vivaisti Viticoli Trentini (TN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n°170 del 23/07/2011

Origine

Trentino (San Michele all'Adige)

I-**ISMA**® - AVIT 3001

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Lavis, collina (500 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	2005 – 2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

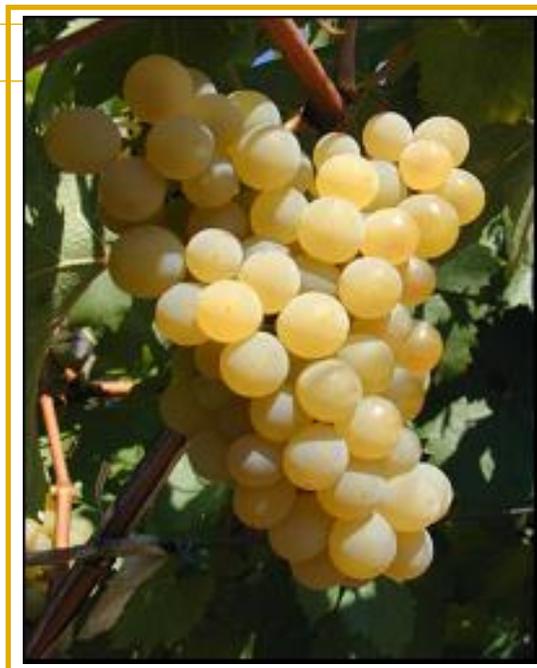
Grappolo: medio, giustamente spargolo, tendenzialmente piramidale

Acino: medio, buccia resistente

Vigoria: media-elevata

Fertilità: media-elevata

Produttività: media



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

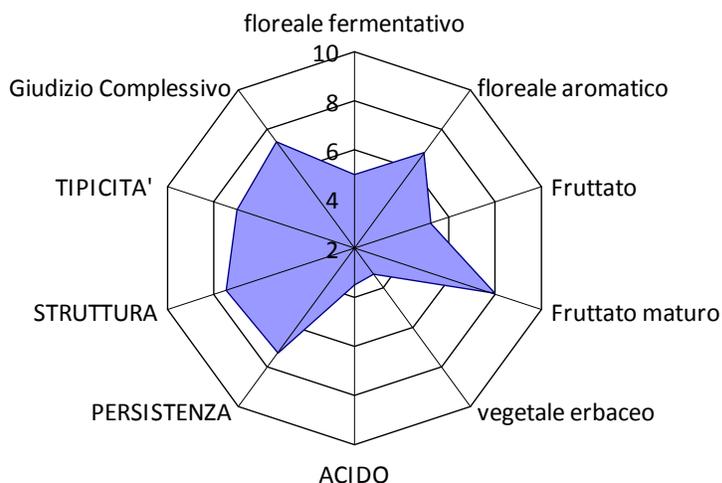
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,650
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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

Goldtraminer ISMA®-AVIT 3001



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone **ISMA®-AVIT 3001** si caratterizza pure per il vino ottenibile, tipico del vitigno Goldtraminer e giudicato complessivamente migliore dello standard per le note gusto-olfattive considerate, in particolare per il floreale ed il fruttato maturo così come per la persistenza e la struttura al gusto. Dal punto di vista aromatico, uve e vini “Goldtraminer” presentano 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 altri composti ritrovabili nel Trebbiano ma non nel Traminer rendono unica, anche dal punto di vista enologico, questa “nuova” varietà.