

VARIETÀ TRAMINER AROMATICO Rs.



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. 170 del 23/07/2011

Origine

Alto - Adige (Pöchi di Salorno)

I-ISMA®-AVIT 904

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Faedo, collina (350 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: media-elevata

Produttività: media



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

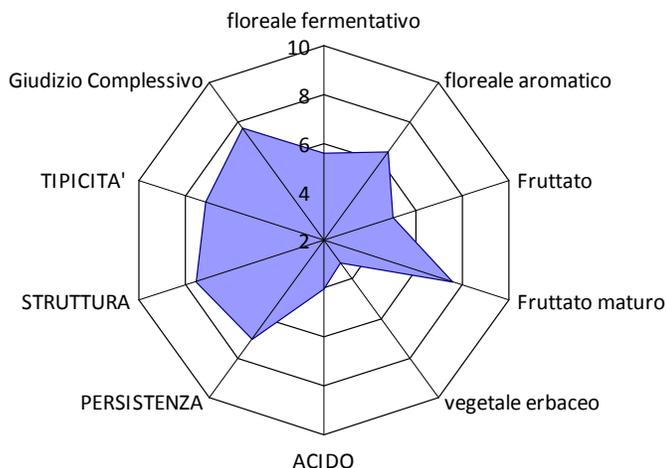
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	3,365
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	139
Peso medio acino (g)	1,30
Peso legno potatura (g/ceppo)	925
Indice di Ravaz	3,6

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,20
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	4,92
	Ac. Tartarico (g/l)	3,75
	Ac. Malico (g/l)	1,89

ANALISI SENSORIALE

Traminer aromatico ISMA®-AVIT 904



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone di Traminer aromatico **ISMA®-AVIT 904** si caratterizza pure per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche, nettamente superiori a quelle di altri biotipi mediamente aromatici (es. clone **ISMA® 916**). Il vino ottenibile, intensamente aromatico e gradevolmente profumato, risulta tipico