

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

Trentino, San Michele all'Adige

I-SMA®-AVIT 920 R

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

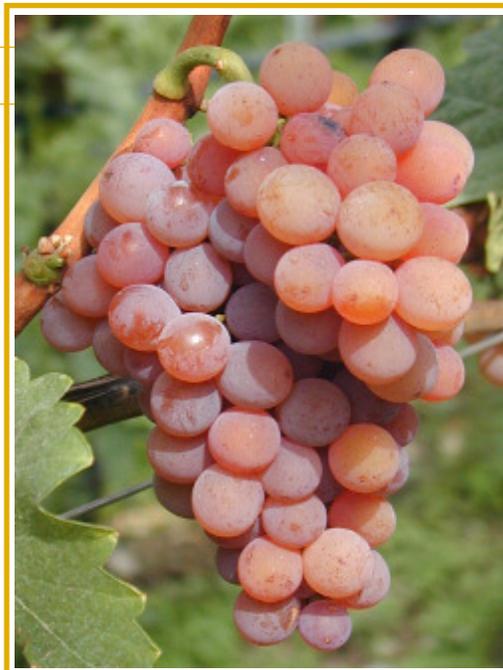
Grappolo: piccolo, giustamente spargolo

Acino: medio, colore rosa-giallo

Vigoria: media

Fertilità: media-elevata

Produttività: media - inferiore



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

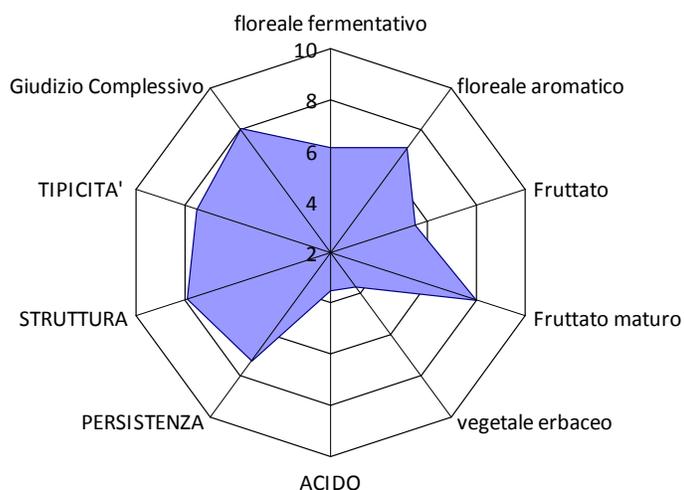
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Molto moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	2,985
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	896
Indice di Ravaz	3,4

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,12
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	4,05
	Ac. Tartarico (g/l)	3,12
	Ac. Malico (g/l)	1,65

ANALISI SENSORIALE

Traminer aromatico ISMA®-AVIT 920R



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone di Traminer aromatico **ISMA®-AVIT 920R** si caratterizza per l'elevato contenuto in sostanze aromatiche dell'uva e del vino; quest'ultimo risulta caratterizzato da importanti note floreali e fruttate mature. Al gusto risulta sempre molto tipico, alcoolico e ottimamente strutturato: è spesso risultato preferito in assoluto nella degustazione a confronto con i vini degli altri cloni