

VARIETÀ TRAMINER AROMATICO Rs.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Alto-Adige (Pöchi di Salorno)

I-**ISMA**® 916

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

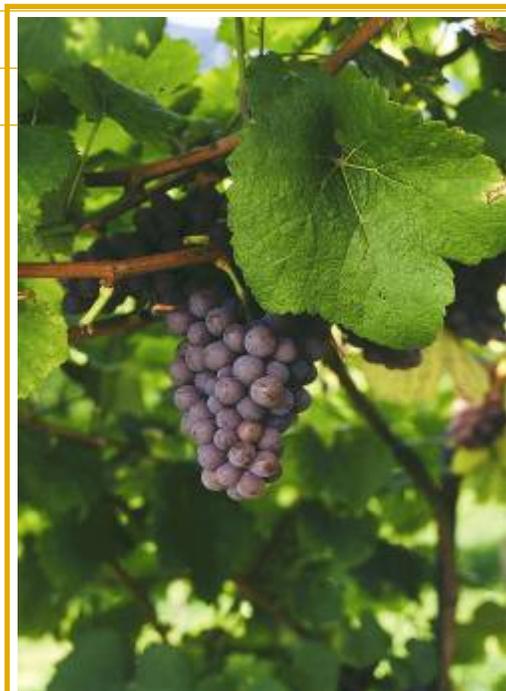
Grappolo: medio - grande, tendenzialmente piramidale

Acino: medio - grande, colore rosa – fucsia

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: elevata



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

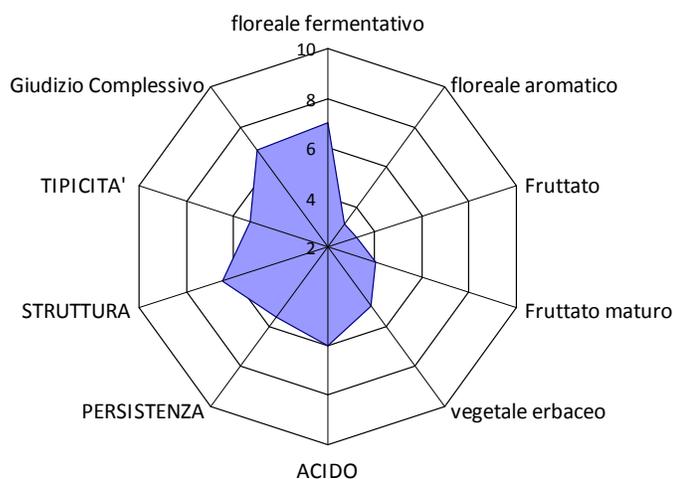
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,47 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,025 |
| Numero grappoli/ceppo | 22 |
| Peso medio grappolo (g) | 170 |
| Peso medio acino (g) | 1,35 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 825 |
| Indice di Ravaz | 4,8 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,20 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,95 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,36 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,10 |

ANALISI SENSORIALE

Traminer aromatico ISMA® 916



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile, ben strutturato, generalmente non molto alcoolico, dimostra una notevole “freschezza” dovuta alla notevole riserva acidica; a sapore aromatico poco pronunciato, con prevalenza di note floreali - speziate legate a vinilfenoli. Il vino del clone **ISMA® 916** contribuisce alla tipicità ed alla complessità aromatica dei vini Traminer.