

# 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® 918

## 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

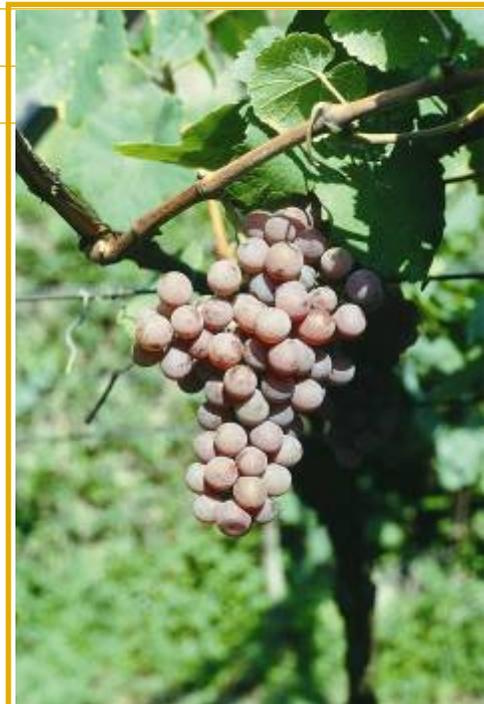
**Grappolo:** medio - grande, giustamente spargolo

**Acino:** medio - grande, colore rosa - giallo

**Vigoria:** media

**Fertilità:** media

**Produttività:** media-elevata



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,50</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,850</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>22</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>160</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,38</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>860</b>
Indice di Ravaz	<b>4,3</b>

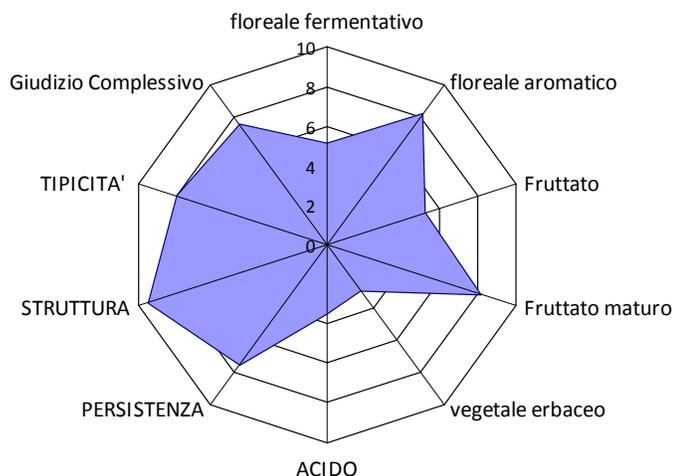
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,35</b>
	pH	<b>3,41</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>4,56</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>3,75</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,96</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Traminer aromatico ISMA® 918



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino è intensamente aromatico, alcoolico, molto tipico, floreale, speziato, di buona struttura ed aromaticità persistente; i prodotti del clone **ISMA® 918** si sono sempre dimostrati di qualità superiore.