

# 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

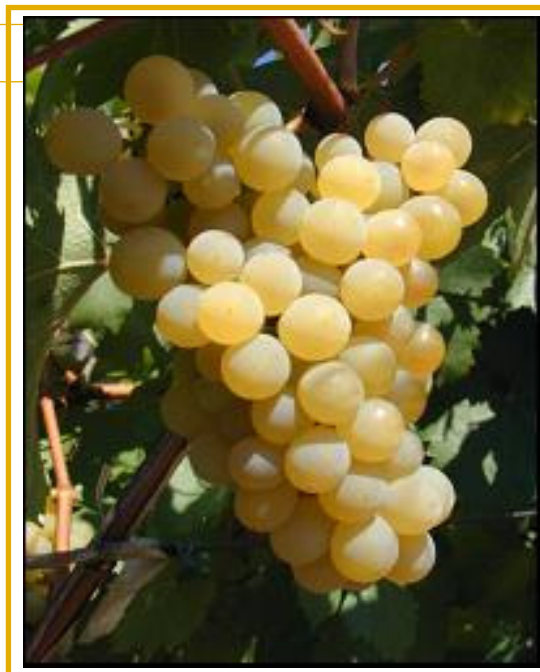
**Grappolo:** medio, giustamente spargolo, tendenzialmente piramidale

**Acino:** medio, buccia resistente

**Vigoria:** media-elevata

**Fertilità:** media-elevata

**Produttività:** media



<i><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>1,45</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,650</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>18</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>204</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,55</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>958</b>
Indice di Ravaz	<b>3,8</b>

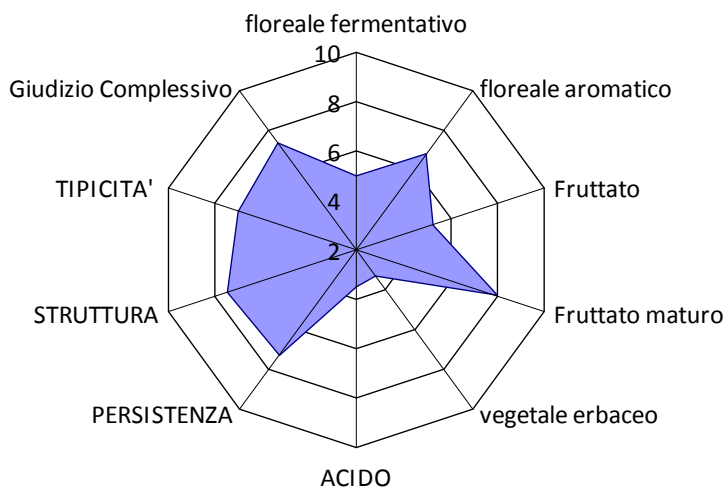
	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,58</b>
	pH	<b>3,30</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,80</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,95</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,58</b>

---

## ***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.