

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

I-SMA 133

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

## Origine

Mezzocorona (TN)

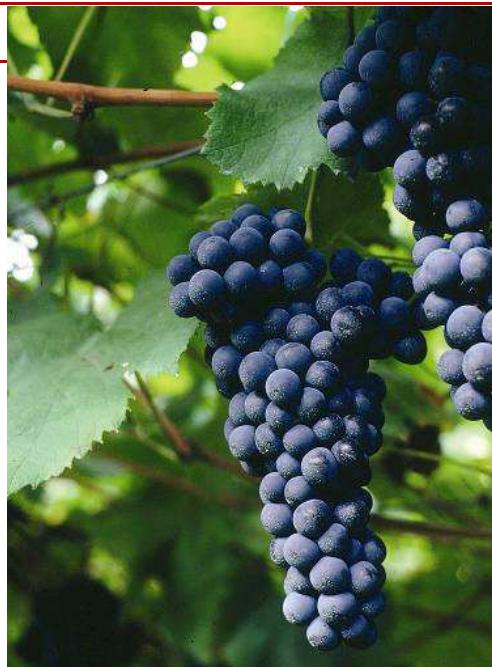
## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzolombardo, pianura (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.830
Periodo di osservazione	1998 – 2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo tipico, piramidale, mediamente compatto
- ▣ Acino medio, rotondeggiante, pruinoso

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE****CLONE****CRITTOGAMICHE**

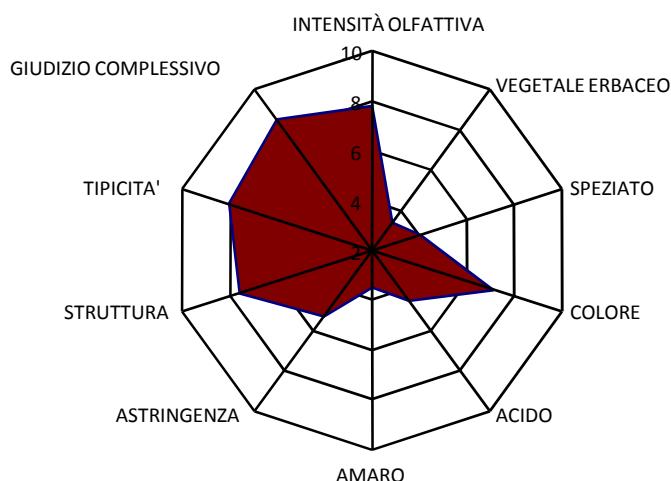
Botrite	Moderata
Oidio	Media

**CARATTERISTICHE****CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,18
Produzione per ceppo (Kg)	4,76
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	320,00
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	4.6

**PARAMETRI****ENOCHIMICI****CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,04
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	6,95
	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	2,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	790
	Polifenoli totali (mg/l)	1.298

**ANALISI SENSORIALE****DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rubino intenso; aroma fine, delicato, ricorda il lampone e le violette; sapore pieno, vellutato, armonico; alcolico e molto ben strutturato Adatto alla produzione di vini superiori.