TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.



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. 323 del 18/11/1978

Origine

Mezzocorona (TN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE 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

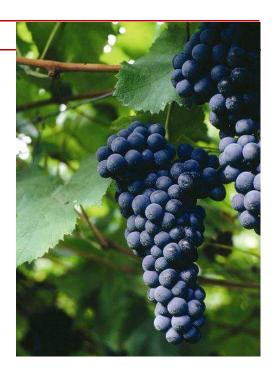
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

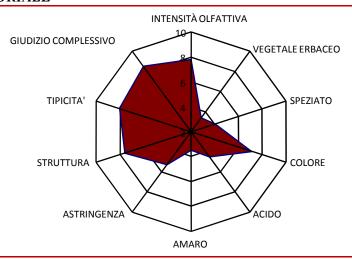


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
	1 10
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	21,04
9	рН	3,12
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,95
M	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	2,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	790
VII	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.

