

TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 24/04/2025, 15:01. 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)

I-SMA 138

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

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore suscettibilità alla botrite

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, tipico, piramidale, a volte alato, mediamente spargolo
- ✚ Acino poco più medio, rotondeggiante, pruinoso



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

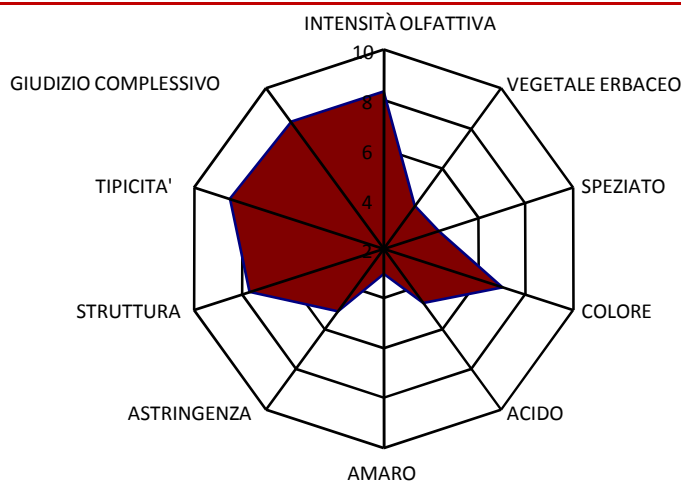
| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,23 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,99 |
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
| Peso medio grappolo (g) | 338 |
| Peso medio acino (g) | 2,08 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1,210 |
| Indice di Ravaz | 4,6 |

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,00 |
| | pH | 3,15 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,75 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,25 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,10 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 785 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.252 |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti da SMA 138 si dimostrano mediamente tra i più apprezzati per la complessità delle note gusto-olfattive; colore rubino intenso; profumo di lampone e frutti di bosco, leggermente amarognolo al gusto. Idoneo all'invecchiamento, si presta ottimamente anche come vino giovane.