

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 19/06/2026, 15:06. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></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**

---

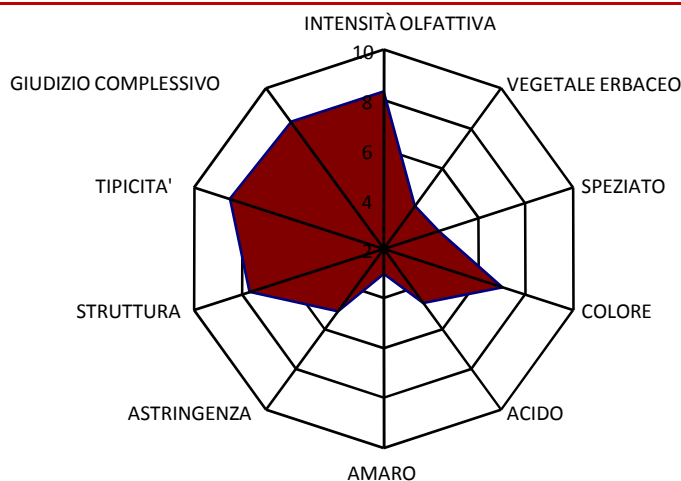
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,00
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25
	Ac. Malico (g/l)	2,10
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	785
	Polifenoli totali (mg/l)	1.252

---

---

**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.