

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

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

I-SMA 145

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Mezzolombardo (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

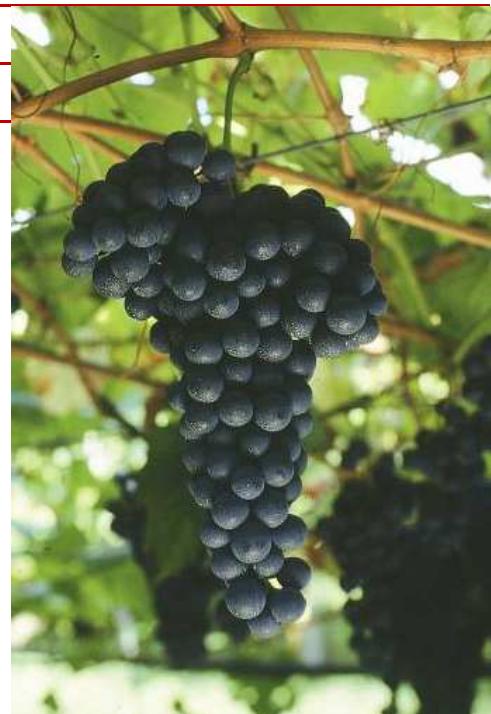
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio-superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, lungo, a volte alato, mediamente compatto
- Acino medio, rotondeggiante, pruinoso



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

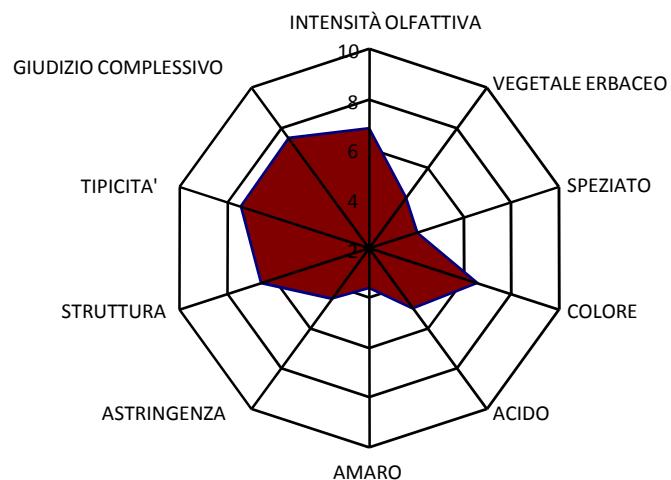
Botrite	Moderata
Oidio	Media

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

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	5,31
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	376,00
Peso medio acino (g)	1,97
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.124
Indice di Ravaz	5,1

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,86
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	2,78
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	723
	Polifenoli totali (mg/l)	1.124

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

Vino di colore rubino intenso; con note fruttate particolarmente delicate, con lieve sentore di mandorla; risulta comunque intenso, alcolico, ben strutturato. Il vino di SMA 145 si presta all'impiego come "novello", ma è pure adatto all'invecchiamento.