# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. 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. 199 del 27/08/1990

#### **Origine**

Mezzolombardo (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

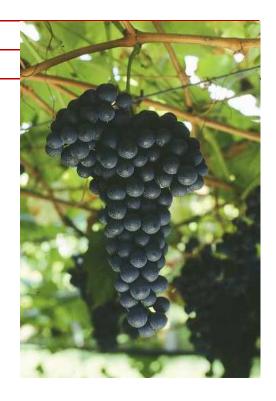
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	ЕРОСА
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

#### IL GRAPPOLO

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

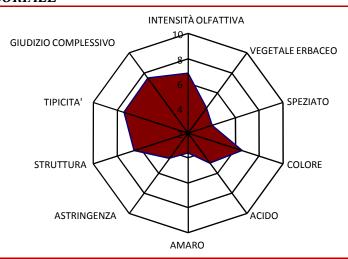


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Moderata
Oidio	Media

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	
	Zuccheri (° Brix)	20,86
9	рН	3,15
Acidità totale (g/l) Ac. Tartarico (g/l) Ac. Malico (g/l)	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	2,78
VINO	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.

