

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 19:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

Mezzocorona (TN)

I-SMA 146

## 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 superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Potenziale produttivo molto elevato

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo molto grande, piramidale, con due ali ben sviluppate, mediamente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, rotondeggiante, leggermente pruinoso



---

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

---

Botrite	Moderata
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE**

---

Fertilità reale	1,13
Produzione per ceppo (Kg)	6,03
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	470,00
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.170
Indice di Ravaz	5,9

---

**PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI**

---

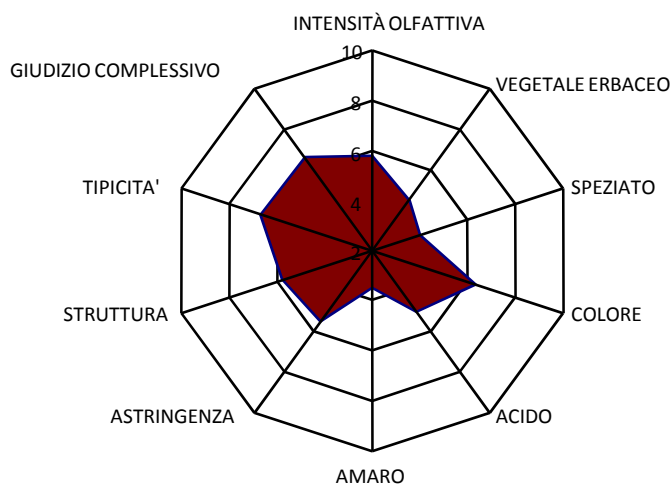
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,05
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,40
	Ac. Malico (g/l)	2,31
VINO	Antociani totali (mg/l)	687
	Polifenoli totali (mg/l)	1.035

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---



---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma caratteristico varietale; alcolico, leggermente profumato, sapido, di pronta beva .

Clone particolarmente indicato per “Kretzer” e novelli.