TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. 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. 286 del 04/12/1992

Origine

Mezzocorona (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

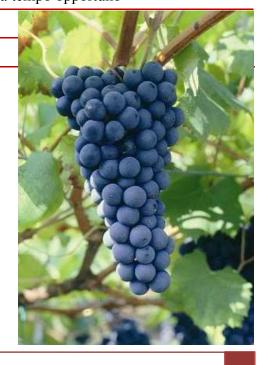
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Può risultare sensibile alla botrite se non raccolto a tempo opportuno
- ✓ Maturazione anticipata di 7-8 giorni
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Precoce

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, compatto, di forma poco caratteristica
- Acino medio-grande, rotondeggiante

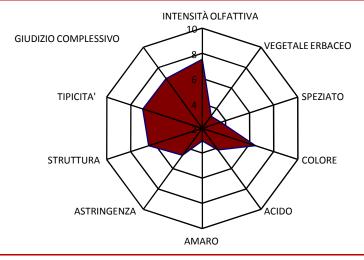


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Elevata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	3,77
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	245,00
Peso medio acino (g)	2,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,7

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	20,54
<u> </u>	рН	3,15
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,05
M	Ac. Tartarico (g/l)	4,96
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	701
VII	Polifenoli totali (mg/l)	1.097

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; aroma molto profumato, caratteristico di viola e lampone; sapore robusto, tipico, armonico, molto gradevole, persistente.

Adatto sia all'invecchiamento sia all'ottenimento di vini "novelli.

