TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:46. 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. 286 del 04/12/1992

Origine
Mezzocorona (TN)

I-SMA 152

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

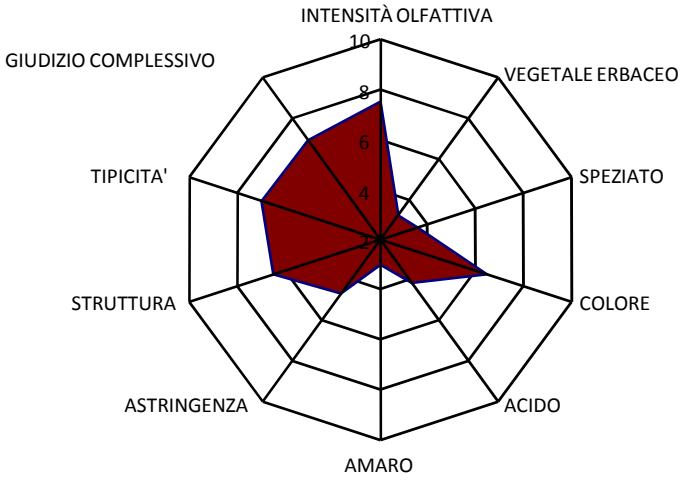
- Grappolo piccolo, compatto, di forma poco caratteristica
- Acino medio-grande, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Elevata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,54
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,05
	Ac. Tartarico (g/l)	4,96
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	701
	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.