

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 19/06/2026, 15:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VI.T. – sezione A.V.I.T.  
Associazione Vivaisti Viticoli Trentini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

## Origine

Mezzocorona (TN)

I-**ISMA**® -**AVIT**  
155

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzolombardo (TN), pianura (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2830
Periodo di osservazione	1998 – 2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

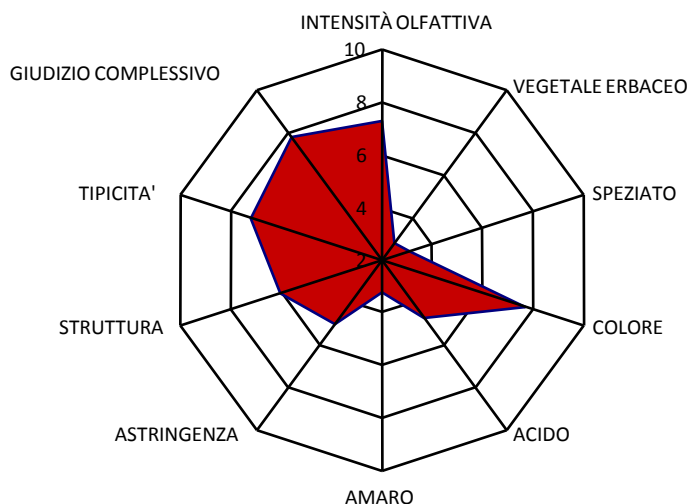
- ✶ Grappolo medio, di forma tendente al piramidale, giustamente compatto
- ✶ Acino medio, pruinoso



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	4,57
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	305
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.254
Indice di Ravaz	3,8

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,74
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,26
	Ac. Malico (g/l)	2,35
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	781
	Polifenoli totali (mg/l)	1.375

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino presenta contenuti in sostanze coloranti e fenoliche nella media o superiori a quelli varietali. Si caratterizza pure per le note olfattive, profumo caratteristico di viola e lampone, molto gradevole; al gusto risulta equilibrato, ben strutturato, alcolico. Ritenuto adatto sia alla produzione di vini "giovani" sia di vini da invecchiamento.