TEROLDEGO N.

I-ISMA ® -AVIT 155

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 20:38. 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)

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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media



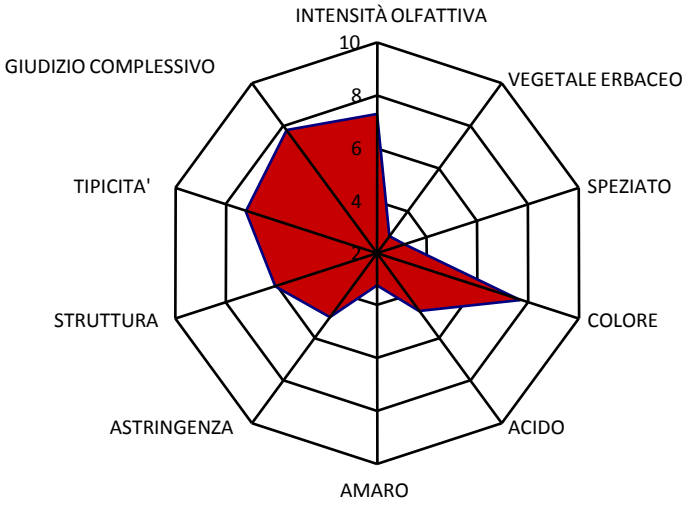
IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.