

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/02/2026, 05:36. 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

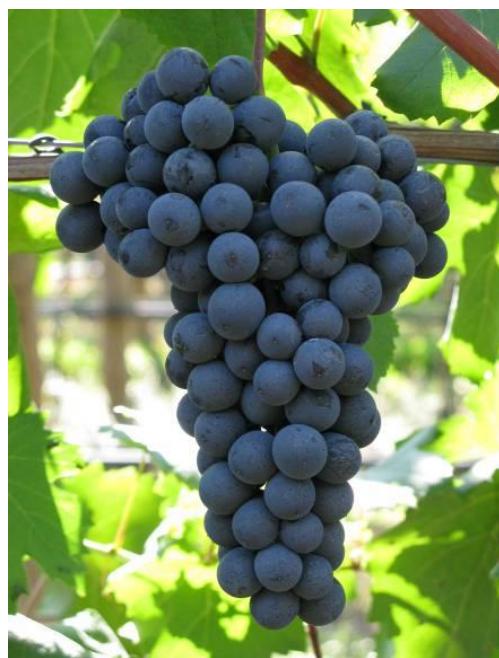
## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

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

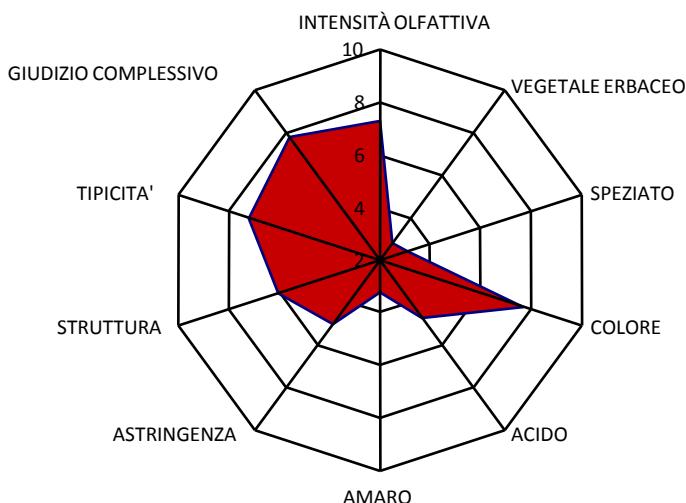


<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
Fertilità reale		1,21
Produzione per ceppo (Kg)		4,57
Numero grappoli/ceppo		15
Peso medio grappolo (g)		305
Peso medio acino (g)		1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)		1.254
Indice di Ravaz		3,8

<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
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,35
	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.