TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Castel Beseno (TN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

S. Ambrogio di Valpolicella (VR) Ubicazione

Controspalliera con potatura a Guyot Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha) 3333

Periodo di osservazione 2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività ottima e costante

FASE FENOLOGICA	E POCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Magnetico Grappolo medio-grande, cilindricopiramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali medio-corte, particolarmente omogeneo
- Macino grosso, sferoide, a buccia consistente di colore nero-blu uniforme ed intenso





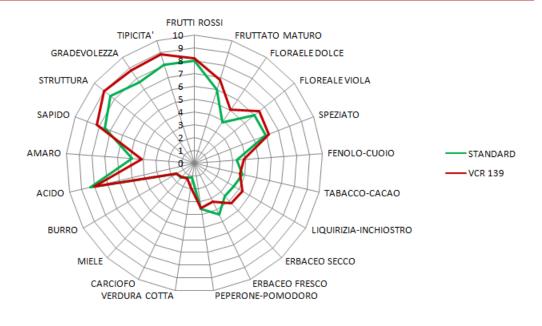
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,09
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	229
Peso medio acino (g)	1,84
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,12

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	19,28
9	pН	3,28
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,90
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	4,74
	Ac. Malico (g/l)	3,07
ONL	Antociani totali (mg/l)	1.511(*)
VI	Polifenoli totali (mg/l)	2.423(*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora; il profumo è vinoso con sentori floreali (viola) e fruttati in cui si riconoscono la ciliegia e il lampone.

Ben rappresentate anche le note speziate, come la liquirizia, che ne arricchiscono il profilo senza eccedere; il gusto è secco, strutturato, sapido, poco tannico, sostenuto da una buona acidità. Adatto all'invecchiamento anche prolungato.

