

# TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 19/06/2026, 15:03. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Castel Beseno (TN)

I-VCR 139

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, con due ali medio-corte, particolarmente omogeneo
- ✦ Acino grosso, sferoide, a buccia consistente di colore nero-blu uniforme ed intenso



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,67
Oidio	0,67

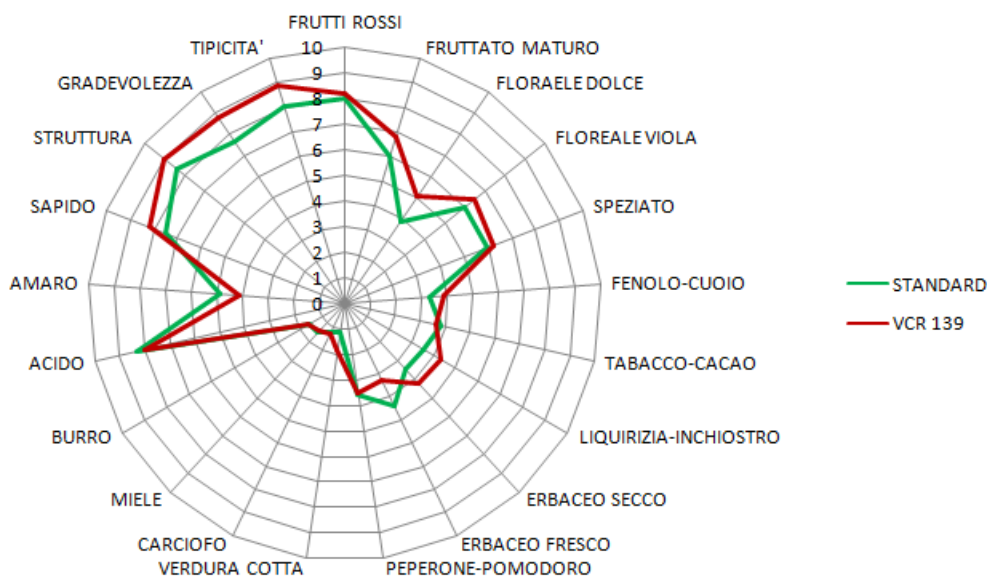
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,28
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	5,90
	Ac. Tartarico (g/l)	4,74
	Ac. Malico (g/l)	3,07
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	1.511 <sup>(*)</sup>
	Polifenoli totali (mg/l)	2.423 <sup>(*)</sup>

**ANALISI SENSORIALE**



<sup>(\*)</sup> 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.