TEROLDEGO N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 19:46. 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



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

IL GRAPPOLO

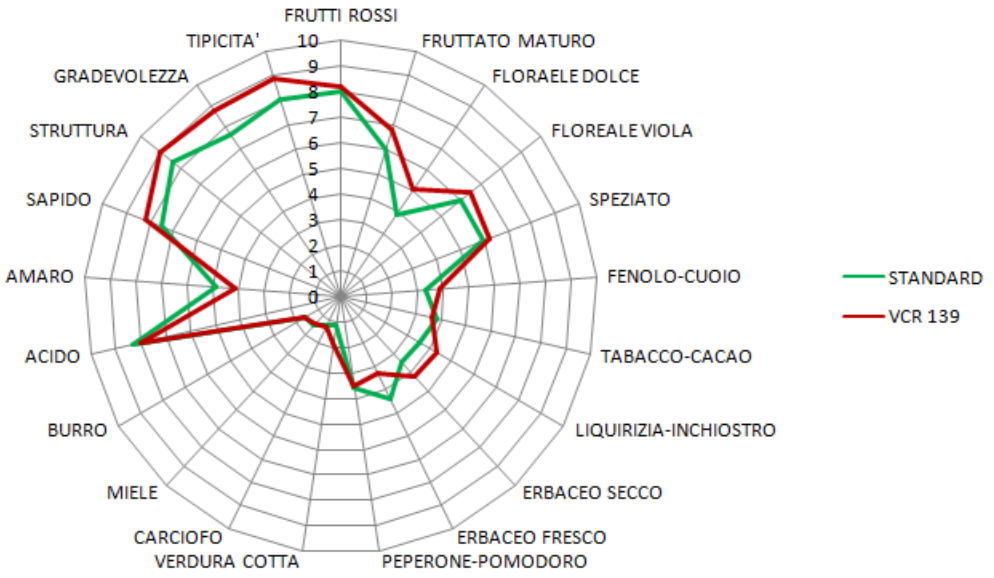
- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo, con due ali medio-corte, particolarmente omogeneo
- Acino grosso, sferoide, a buccia consistente di colore nero-blu uniforme ed intenso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.511(*)
	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.