

TEROLDEGO N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine

Mezzocorona (TN)

I-SMA 133

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzolombardo, pianura (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.830
Periodo di osservazione	1998 – 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore

✓ Vigoria media

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

✚ Grappolo tipico, piramidale, mediamente compatto

✚ Acino medio, rotondeggiante, pruinoso



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

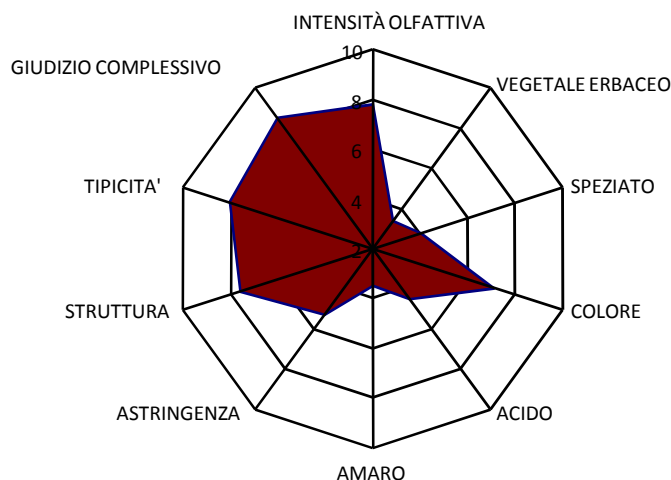
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,18
Produzione per ceppo (Kg)	4,76
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	320,00
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	4.6

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,04
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	6,95
	Ac. Tartarico (g/l)	5,53
	Ac. Malico (g/l)	2,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	790
	Polifenoli totali (mg/l)	1.298

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore rubino intenso; aroma fine, delicato, ricorda il lampone e le violette; sapore pieno, vellutato, armonico; alcolico e molto ben strutturato. Adatto alla produzione di vini superiori.