

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 138

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

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore suscettibilità alla botrite

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, tipico, piramidale, a volte alato, mediamente spargolo
- ✚ Acino poco più medio, rotondeggiante, pruinoso



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

Botrite	Moderata
Oidio	Media

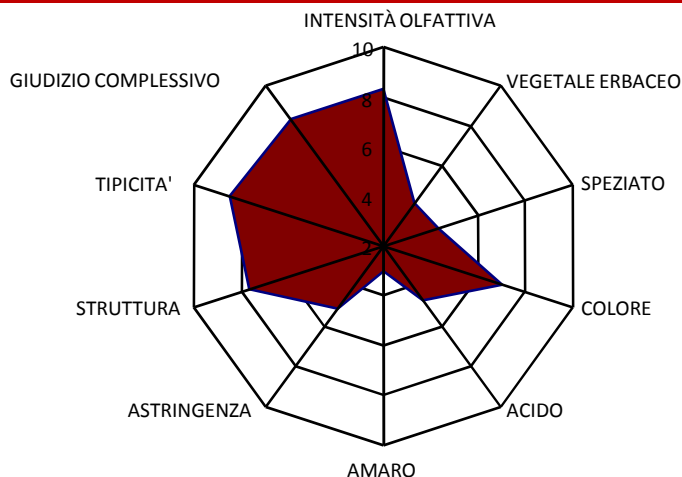
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	4,99
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	338
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,210
Indice di Ravaz	4,6

Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	4,99
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	338
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,210
Indice di Ravaz	4,6

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
Zuccheri (° Brix)	21,00
pH	3,15
Acidità totale (g/l)	6,75
Ac. Tartarico (g/l)	5,25
Ac. Malico (g/l)	2,10
Antociani totali (mg/l)	785
Polifenoli totali (mg/l)	1.252

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,00
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25
	Ac. Malico (g/l)	2,10
VINO	Antociani totali (mg/l)	785
	Polifenoli totali (mg/l)	1.252

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

I vini ottenuti da SMA 138 si dimostrano mediamente tra i più apprezzati per la complessità delle note gusto-olfattive; colore rubino intenso; profumo di lampone e frutti di bosco, leggermente amarognolo al gusto. Idoneo all'invecchiamento, si presta ottimamente anche come vino giovane.