

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. 199 del 27/08/1990

Origine

Mezzolombardo (TN)

I-SMA 145

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-superiore

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

✚ Grappolo medio-grande, piramidale, lungo, a volte alato, mediamente compatto

✚ Acino medio, rotondeggiante, pruinoso



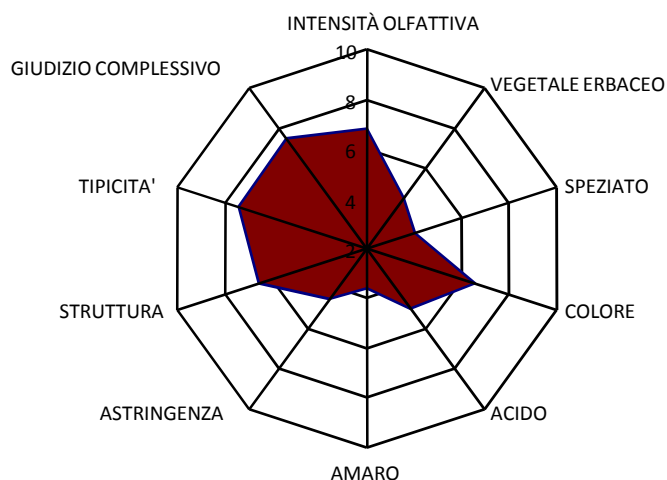
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	5,31
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	376,00
Peso medio acino (g)	1,97
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.124
Indice di Ravaz	5,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,86
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,53
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	2,78
VINO	Antociani totali (mg/l)	723
	Polifenoli totali (mg/l)	1.124

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Vino di colore rubino intenso; con note fruttate particolarmente delicate, con lieve sentore di mandorla; risulta comunque intenso, alcolico, ben strutturato. Il vino di SMA 145 si presta all'impiego come “novello”, ma è pure adatto all'invecchiamento.