

# 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

Mezzocorona (TN)

I-SMA 146

## 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 superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Potenziale produttivo molto elevato

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | Medio |
| Fioritura       | Media |
| Invaiaura       | Media |
| Maturazione     | Media |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo molto grande, piramidale, con due ali ben sviluppate, mediamente compatto
- ✚ Acino medio-piccolo, rotondeggiante, leggermente pruinoso



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio   | Media    |

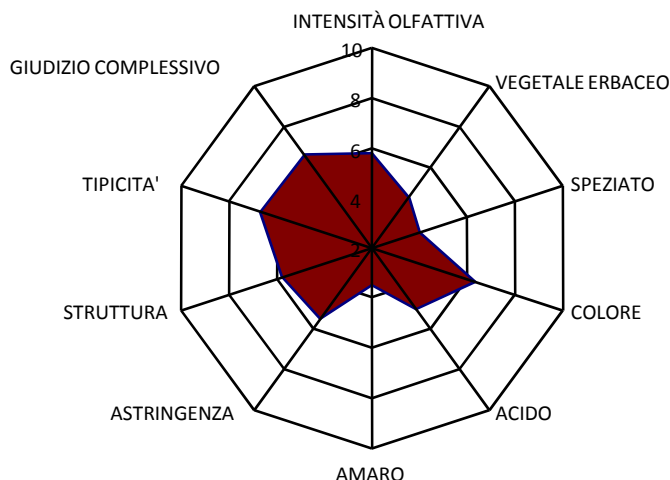
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 1,13   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 6,03   |
| Numero grappoli/ceppo         | 15     |
| Peso medio grappolo (g)       | 470,00 |
| Peso medio acino (g)          | 1,74   |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1.170  |
| Indice di Ravaz               | 5,9    |

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|       |                          |       |
|-------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix)        | 19,05 |
|       | pH                       | 3,13  |
|       | Acidità totale (g/l)     | 6,75  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,40  |
|       | Ac. Malico (g/l)         | 2,31  |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | 687   |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | 1.035 |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma caratteristico varietale; alcolico, leggermente profumato, sapido, di pronta beva .

Clone particolarmente indicato per “Kretzer” e novelli.