

# VARIETÀ 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

Trentino, Mezzocorona

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

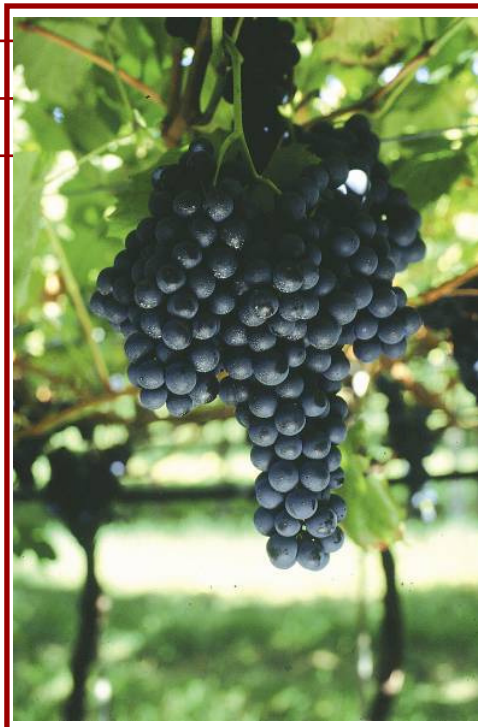
**Grappolo:** molto grande, con due ali ben sviluppate, rachide lungo

**Acino:** medio-piccolo, leggermente pruinoso

**Vigoria:** media

**Fertilità:** inferiore

**Produttività:** elevata



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Moderata</b>
Oidio	<b>Media</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,13</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>6,025</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>15</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>470</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,74</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.170</b>
Indice di Ravaz	<b>5,9</b>

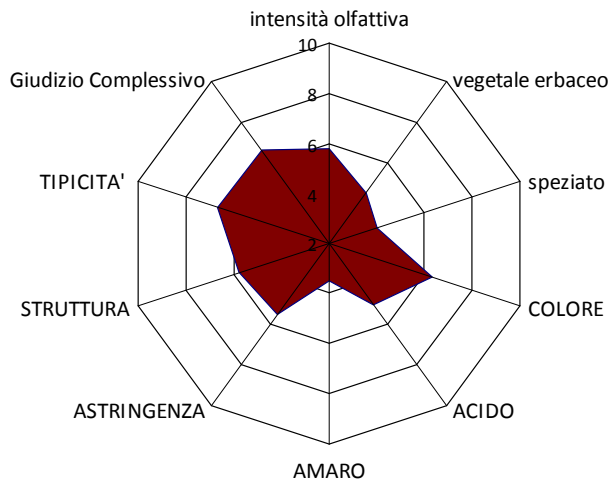
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,05</b>
	pH	<b>3,13</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,75</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,40</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,31</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>687</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.035</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Teroldego SMA 146



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso-rubino intenso, alcolico, leggermente profumato, sapido, di pronta beva