

# VARIETÀ TEROLDEGO N.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini A.V.I.T.-Associazione Vivaisti Viticoli Trentini (TN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

DM e GU in corso di pubblicazione ...approvato Comm.3.3.2011

## Origine

Trentino, Mezzocorona

I-ISMA®-AVIT 155

## 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

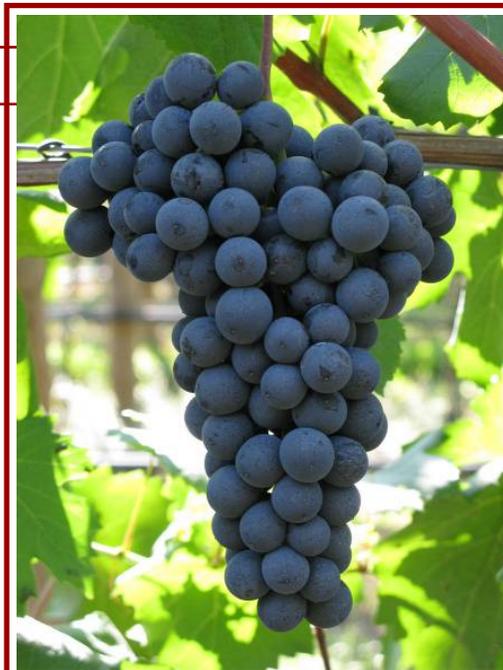
**Grappolo:** medio, semi - piramidale, giustamente compatto

**Acino:** medio, pruinoso

**Vigoria:** media

**Fertilità:** media

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio</b>
Fioritura	<b>Media</b>
Invaiatura	<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>1,21</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,565</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>15</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>305</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,87</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.254</b>
Indice di Ravaz	<b>3,8</b>

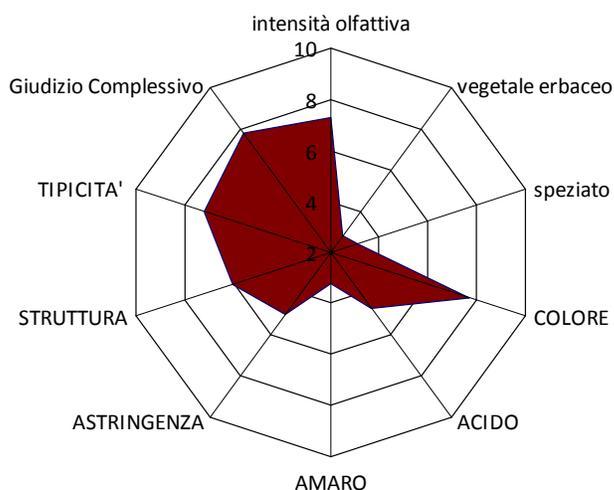
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,74</b>
	pH	<b>3,18</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,75</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,26</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,35</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>781</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.375</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Teroldego ISMA® -AVIT 155



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino del clone **ISMA®-AVIT 155** di Teroldego presenta contenuti in sostanze coloranti e fenoliche nella media o superiori a quelli varietali. Si caratterizza pure per le note olfattive, profumo caratteristico di viola e lampone, molto gradevole, intensamente colorato ed equilibrato, al gusto ben strutturato, alcoolico. Ritenuto adatto sia alla produzione di vini “giovani” sia di vini da invecchiamento.