

# 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. 323 del 18/11/1978

## Origine

Trentino, Mezzocorona

I-SMA 133

## 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

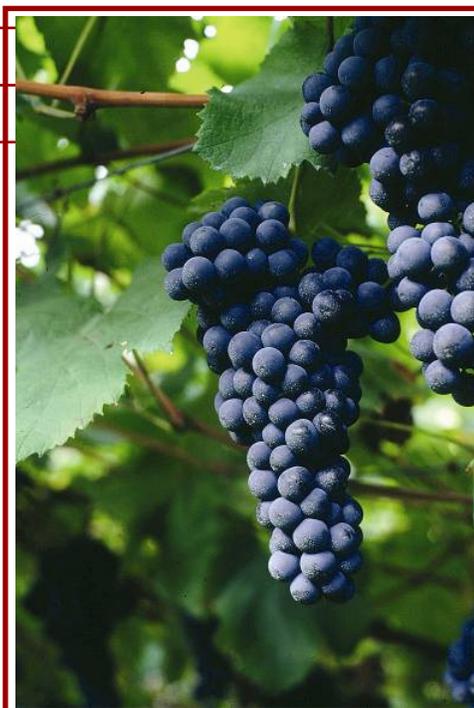
**Grappolo:** medio, piramidale

**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>1,18</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,756</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>18</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>320</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,98</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.120</b>
Indice di Ravaz	<b>4,6</b>

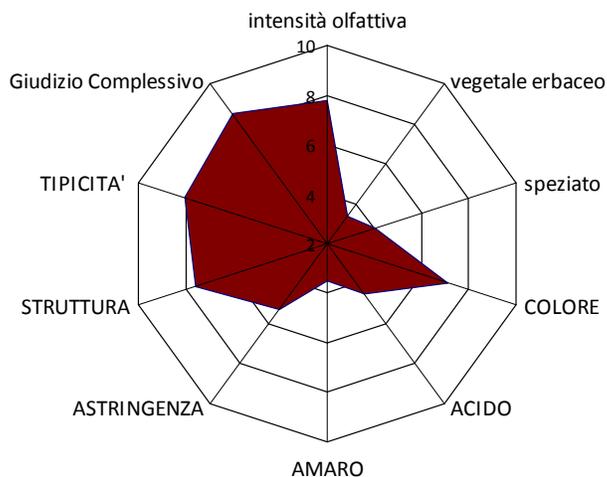
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,04</b>
	pH	<b>3,12</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,95</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,53</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>2,20</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>790</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.298</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Teroldego SMA 133



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino ricco di colore, fruttato, alcolico, molto ben strutturato; nelle degustazioni, il vino del clone **SMA 133** dimostra costantemente interessanti note gusto - olfattive, risultando altresì adatto all'invecchiamento.