

# 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, Mezzolombardo

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

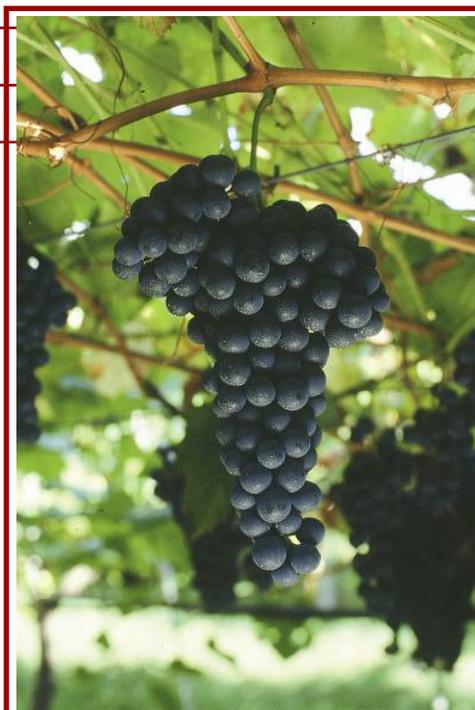
**Grappolo:** medio – grande, lungo, piramidale

**Acino:** medio, pruinoso

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** media

**Produttività:** media



<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>1,30</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,310</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>17</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>376</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,97</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.124</b>
Indice di Ravaz	<b>5,1</b>

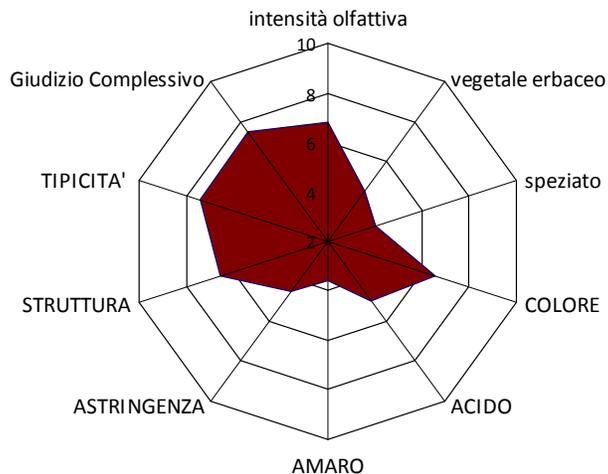
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>VINO MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,86</b>
	pH	<b>3,15</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,53</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,21</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,78</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>723</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.124</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### **Teroldego SMA 145**



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino ricco di colore, 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.