

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

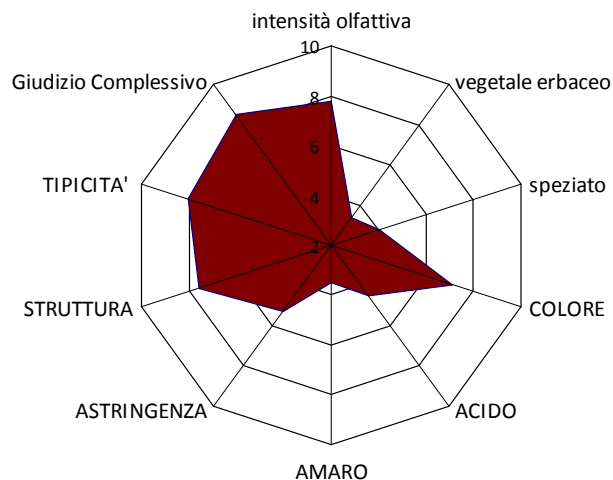
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,18
Produzione per ceppo (Kg)	4,756
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	320
Peso medio acino (g)	1,98
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	4,6

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

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.