

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 138

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

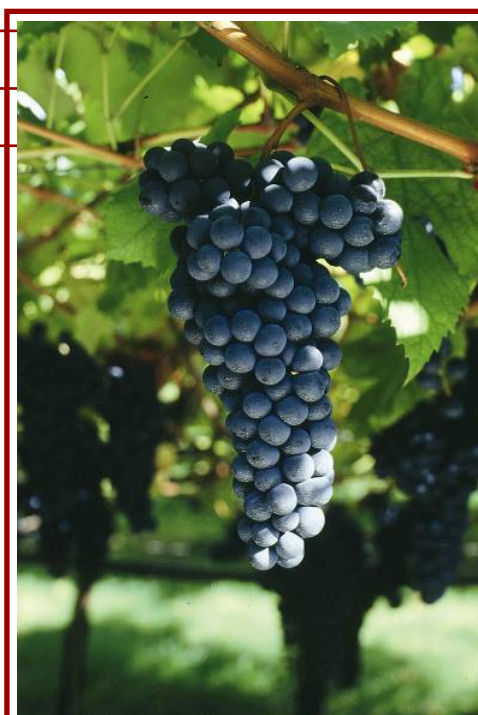
Grappolo: medio, piramidale

Acino: medio - grande, pruinoso

Vigoria: elevata

Fertilità: media

Produttività: media



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

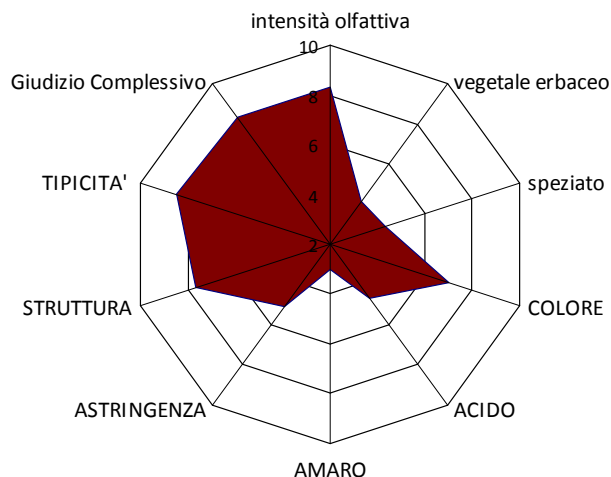
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	4,985
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	338
Peso medio acino (g)	2,08
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.210
Indice di Ravaz	4,6

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,00
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	5,25
	Ac. Malico (g/l)	2,10
	Antociani totali (mg/l)	785
	Polifenoli totali (mg/l)	1.252

ANALISI SENSORIALE

Teroldego SMA 138



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini ottenuti da **SMA 138** si dimostrano mediamente tra i più apprezzati per la complessità delle note gusto-olfattive; profumo di lampone e frutti di bosco, leggermente amarognolo al gusto. Idoneo all'invecchiamento, si presta ottimamente anche come vino giovane.