

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. 286 del 4/12/1992

Origine

Trentino, Mezzocorona

I-SMA 152

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: piccolo, compatto, di forma poco caratteristica

Acino: medio - grande

Vigoria: media-elevata

Fertilità: superiore

Produttività: media



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Elevata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

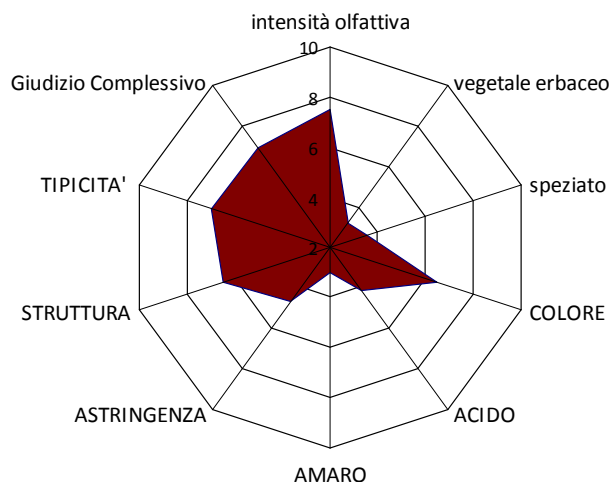
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	3,765
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	2,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	3,7

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,54
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	6,05
VINO	Ac. Tartarico (g/l)	4,96
	Ac. Malico (g/l)	2,51
	Antociani totali (mg/l)	701
	Polifenoli totali (mg/l)	1.097

ANALISI SENSORIALE

Teroldego SMA 152



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino di **SMA 152** si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; profumo caratteristico di viola e lampone, tipico, molto gradevole, persistente. Adatto sia all'invecchiamento sia all'ottenimento di vini "novelli". È comunque un clone che anticipa la maturazione di ca. una settimana rispetto alla media di popolazione.