

TEROLDEGO

Varietà di probabile origine veronese, è oggi coltivato nella piana Rotaliana a nord di Trento. Presenta affinità genetiche con Marzemino, Syrah e Lagrein.



Caratteri ampelografici: la varietà presenta una discreta variabilità al proprio interno. Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde-biancastro con leggere sfumature rosa. Foglia grande pentagonale, trilobata con seno peziolare a V-U chiuso. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo medio-grande allungato di forma piramidale con due piccole ali, mediamente compatto. Acino medio con buccia spessa e coriacea; polpa a sapore neutro.

Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione procombente. Predilige terreni leggeri o debolmente argillosi, permeabili, e climi asciutti e ventilati.

Allevamento e potatura: esige potatura lunga per la scarsa fertilità delle gemme basali. Si consigliano forme di allevamento espanse.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: buona e regolare.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nelle annate umide è soggetto a botrite e marciume acido. Presenta elevata sensibilità al disseccamento del rachide. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.

Potenziale enologico: dà vino di colore rubino carico con leggero profumo di mandorla, di buona struttura, mediamente alcolico, leggermente tannico, di buona acidità e dotazione antocianica. Con l'invecchiamento acquisisce carattere di vino superiore.

Cloni in moltiplicazione: Teroldego VCR139, SMA133, SMA138, SMA145, SMA152.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Teroldego VCR146, VCR301.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	808	609	505	690	720

TEROLDEGO VCR139

Origine: Castel Beseno (TN)



Anno di omologazione: 2013

TEROLDEGO VCR146*

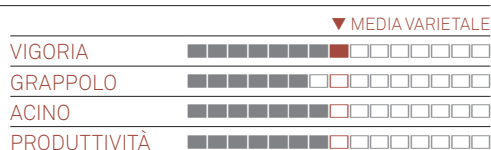
Origine: Castel Beseno (TN)



* In via di omologazione



Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino intenso, di buona acidità, sapidi, strutturati, poco tannici, con sentori floreali (viola) e di frutti rossi, da medio-lungo invecchiamento.



Potenziale enologico: dà vini di colore rosso rubino non molto carico, di buon corpo, sapidi, di buona acidità, con tannini morbidi e sentori di ciliegia e floreale dolce. Per vini giovani o di medio invecchiamento.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR139 ● VCR146*

