



Teroldego

Origine e cenni storici

Il *Teroldego* sarebbe arrivato in Trentino dalla provincia di Verona dove era conosciuto con il nome di *Tirodola* poiché coltivato con il tutore vivo (le tirelle). Il *Teroldego* è presente negli "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia" del 1811 di Filippo Re. In seguito lo si ritrova nelle descrizioni del Pollini (1819) riprese successivamente dall'Acerbi (1925). La descrizione completa venne effettuata dal Mach nel 1894. Notevoli sono le affinità genetiche con il *Lagrein*, il *Marzemino* e il *Syrah* con i quali presumibilmente condivide l'origine orientale.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Teroldego Rotaliano, Teroldigo, Teroldega, Teroldico, Tiroidico.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione di questo vitigno è limitata quasi esclusivamente al Campo Rotaliano, zona della valle dell'Adige a nord di Trento che comprende i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Costituisce la DOC *Teroldego Rotaliano*. Viene sperimentato in Toscana e in altre regioni.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde biancastro con leggere sfumature rosa.

Foglia adulta grande, pentagonale, trilobata. Seno peziolare a V-U chiuso. Lembo leggermente ondulato con lobi rivolti verso il basso.

Grappolo medio, allungato di forma piramidale raramente cilindrico, a volte con due piccole ali, mediamente compatto.

Acino medio, sferoidale o subrotondo, buccia pruinosa, spessa e coriacea, colore dell'epidermide blu nero.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: media
Invaiaatura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

I terreni più indicati per la coltivazione di questo vitigno sono quelli leggeri, permeabili. Necessita di potature lunghe data la bassa fertilità basale delle gemme. Presenta produzione regolare ed abbondante

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta lieve sensibilità a peronospora ed oidio. Può essere sensibile al marciume acido nelle annate particolarmente umide.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16,5-20	3,0-3,5	5,5-9,0	1400-2000	2500-3000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, dai profumi fruttati, vinosi, dal sapore asciutto, sapido, di corpo, di buon tenore alcolico, leggermente tannici. Si prestano all'invecchiamento ed alla macerazione carbonica.