

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Marsanne

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Marsanne B.

Codice: 319

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 11/03/1991, decreto pubblicato sulla G.U.

242 del 15/10/1991

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: P. Truel, G. Bret e J. Tinet - "Marsanne", in Registro ampelografico internazionale, 1961

2.1. Descrizione Ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

Apice: espanso, cotonoso, bianco con orli carminati.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): revolute; pagina superiore gialla ad orli carminati; pagina inferiore cotonosa.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): lembo revoluto; pagina superiore gialla; pagina inferiore aracnoidea o tomentosa sulle nervature e sul lembo; picciolo aracnoideo.

Tralcio erbaceo in prossimità della fioritura: aracnoideo, a contorno costoluto; meritalli verdi o striati sulla parte superiore, vedi su quella inferiore; nodi, gemme e viticci verdi.

Fiore: morfologicamente ermafrodita.

Foglia adulta: grande; lembo contorto, lobi piani; pagina superiore glabra; pagina inferiore setolosa ed aracnoidea sulle nervature e sul lembo; superficie a bollosità grossolana, goffrata, color verde scuro; punto peziolare verde; nervature verdi su entrambe le pagine.

Picciolo: di lunghezza media, glabro, parzialmente colorato.

Grappolo a maturità industriale: di taglia media, mediamente o molto compatto; peduncolo lungo, semi-legnoso; asse del rachide non colorato.

Acino: bianco, uniformemente colorato, sferoide, di taglia media ed irregolare; sezione trasversale regolare; ombelico non infossato; succo incolore; buccia di spessore medio; polpa molle, sapore semplice; pedicello corto, verde; cercine evidente, verde; pennello corto, non colorato; l'acino si distacca difficilmente dal pedicello.

Tralcio legnoso: lungo, robusto, ramificato; sezione trasversale ellittica; superficie striata, pruinosa, glabra; nodi globosi; meritalli lunghi mediamente 10-15 cm, di color marrone chiaro con striature più scure; nodi marrone scuro; gemme coniche, marroni.

2.2. Utilizzazione

Per la vinificazione.

3. COLTIVAZIONE

3.1 Classificazione

3.1.1. Idonea

In tutta la regione: Emilia-Romagna, Toscana, Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste

3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

3.2.1. DOC

Colli Piacentini

3.2.1. IGT

Alta Valle della Greve*, Castelfranco Emilia, Costa Toscana*, Emilia o dell'Emilia, Forli, Montecastelli, Ravenna, Rubicone, Terre di Veleja*, Toscano o Toscana*, Val di Magra, Val Tidone*

* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta



4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superfice vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	50	55

5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2015 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2023	-	10.746	-	-
2022	-	19.026	-	-
2021	-	19.759	-	-
2020	-	16.071	-	-
2019	-	21.027	-	-
2018	-	17.634	-	-
2017	-	9.492	-	-
2016	450	15.381	-	-

^{* :} la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005