MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-SMA 9



Costitutore
Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Volano (TN)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rovereto, pianura (190 m s.l.m)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2005 – 2009

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività inferiore



Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

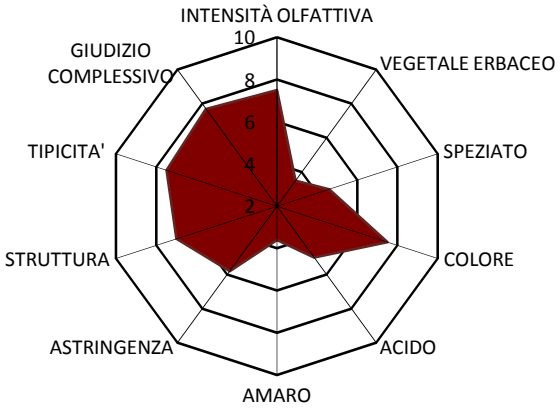
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, giustamente spargolo, alato
- Acino medio-grande, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	3,950
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	235,00
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.130
Indice di Ravaz	3,70

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,81
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,54
	Ac. Tartarico (g/l)	4,82
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	634
	Polifenoli totali (mg/l)	993

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; aroma delicato e tipico; prevalgono le note fruttate su quelle “erbacee”; sapore tipico, pieno e armonico.
Il vino è ben strutturato, dal gusto intenso, maturo ed adatto all’invecchiamento.