MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 05:19. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

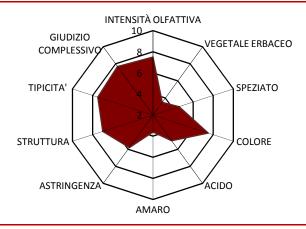


Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	19,81
9	рН	3,21
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,54
M	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.

