

MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 10:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

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

I-SMA 9

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 OMOLGAZIONE 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

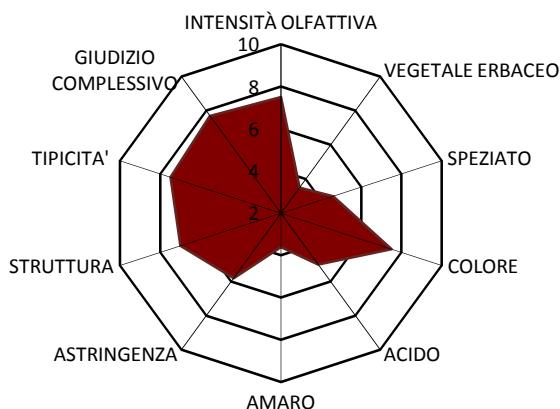
Fertilità reale	1,15
Produzione per ceppo (Kg)	3,950
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	235,00
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.130
Indice di Ravaz	3,70

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

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
	Antociani totali (mg/l)	634
VINO	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.