

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

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)

I-SMA 9

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 |
| Invaiaura | 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 |

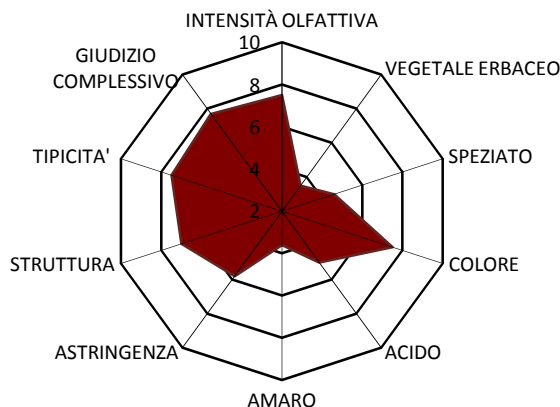
PARAMETRI

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 |
| 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.