MARZEMINO N.

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

I-SMA 18



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

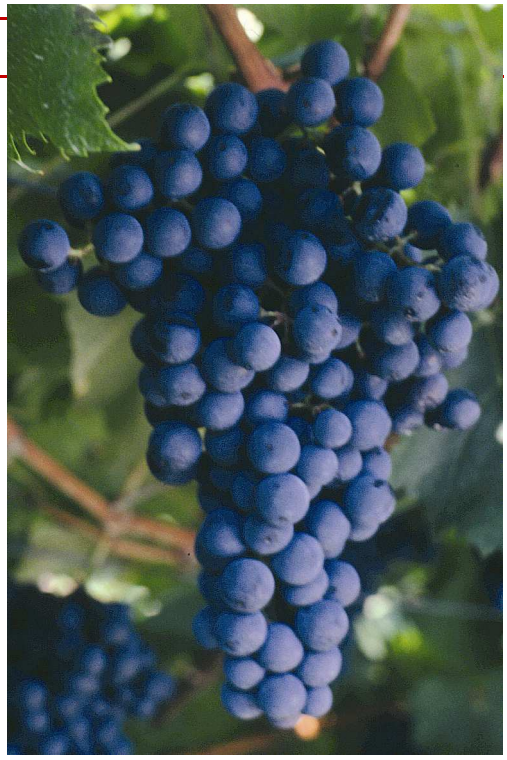
Origine
Isera (TN)

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-superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

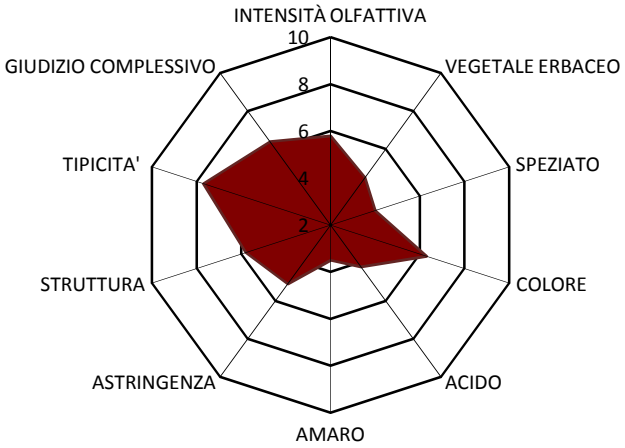
- Grappolo medio-grande, piramidale, tipico, alato, spargolo
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	5,150
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	307,00
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.010
Indice di Ravaz	5,20

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,75
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	5,80
	Ac. Tartarico (g/l)	3,90
	Ac. Malico (g/l)	2,94
VINO	Antociani totali (mg/l)	583
	Polifenoli totali (mg/l)	867

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma tipico; sapore armonico; profumo vivace, ma non intenso; le caratteristiche complessive lo definiscono di media qualità gusto-olfattiva. Non particolarmente adatto all'invecchiamento.