

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

## Origine

Refrontolo (TV)

I - ISV-V 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Refrontolo (TV); Ogliano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Sylvoz e a Doppio Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1993-1997

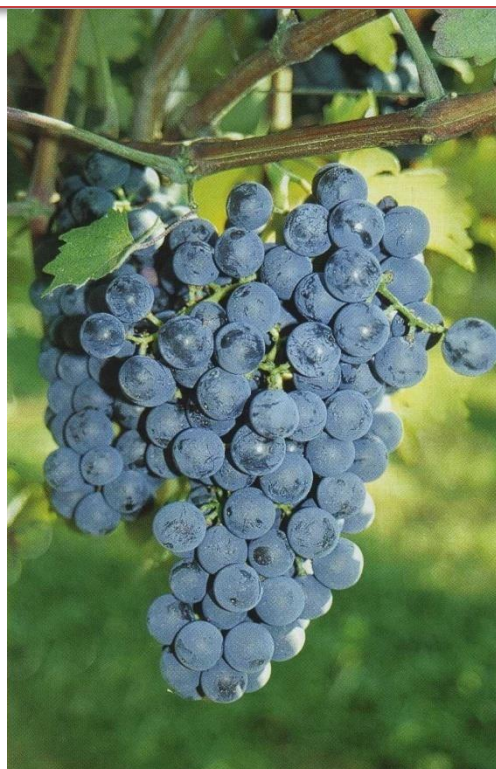
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore, non compatto per cui si presta bene all'appassimento
- ✓ Fertilità media

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato, tendenzialmente spargolo
- ✚ Acino medio-grosso, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	0,77
Produzione per ceppo (Kg)	3,6
Numero grappoli/ceppo	13,2
Peso medio grappolo (g)	272
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,4
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	8,00
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma fruttato con sentore di frutta sciroppata, caratteristico; sapore sapido, leggermente acidulo, alcolico, caratteristico. Può essere utilizzato anche in uvaggio con altre varietà.