MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 05:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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

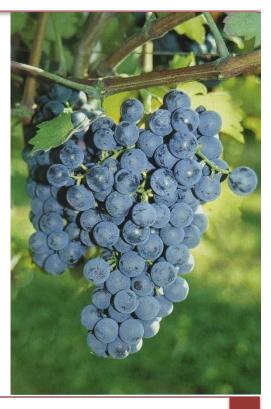
✓ **Grappolo** di peso medio inferiore, non compatto per cui si presta bene all'appassimento

✓ Fertilità media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	18,4
9	pН	3,13
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,00
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
ONI	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.

