

MARZEMINO N.

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



Costitutore

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

I - ISV-V1

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Refrontolo (TV)

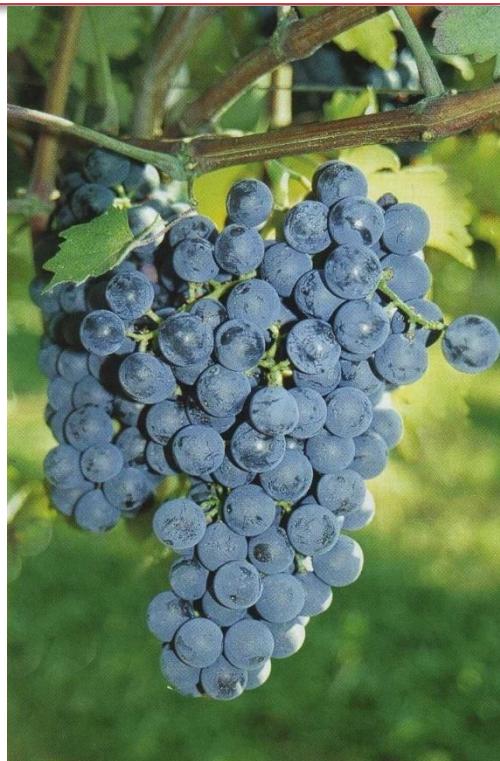
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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**

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

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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