

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:38. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

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

I - ISV-V 13

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 86 del 14/04/1999

## Origine

Refrontolo (TV)

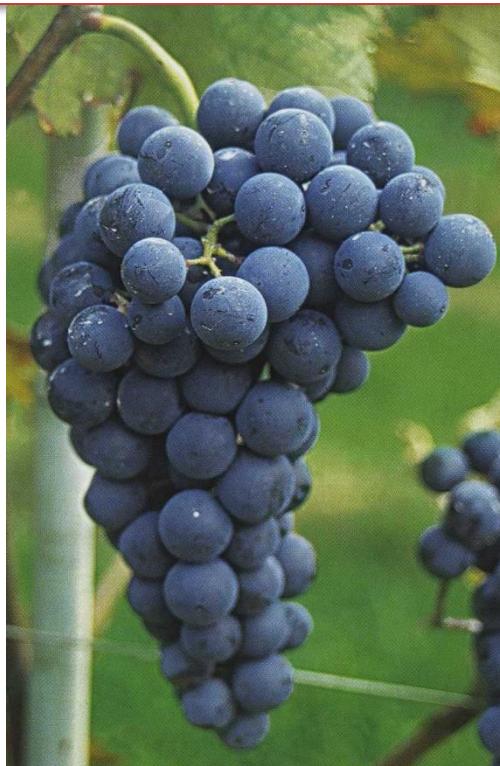
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 superiore, non compatto per cui si presta bene all'appassimento
- ✓ Fertilità media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ▀ Grappolo medio-grande, piramidale, tendenzialmente spargolo
- ▀ Acino medio-grosso, rotondeggiante

---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	0,84
Produzione per ceppo (Kg)	4,5
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	284
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,9
	pH	3,11
	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 carico con orli violacei; aroma fruttato, caratteristico di marasca; sapore armonico, sapido, acidulo, caratteristico. Idoneo sia alla vinificazione da solo che in uvaggio per la produzione di vini anche da invecchiamento.