

MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:34. 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 14

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

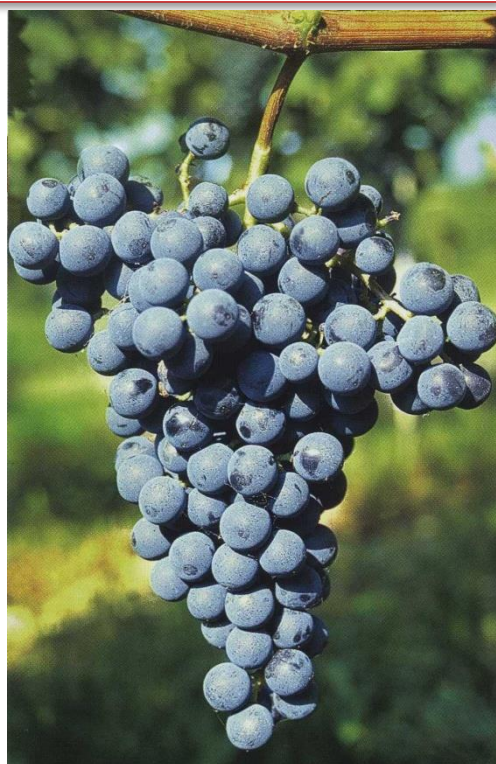
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, piramidale, alato, abbastanza spargolo
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	0,89
Produzione per ceppo (Kg)	3,8
Numero grappoli/ceppo	16,2
Peso medio grappolo (g)	234
Peso medio acino (g)	2,0
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,1
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,9
	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 riflessi violacei; aroma fruttato intenso di marasca, caratteristico; sapore armonico, sapido, leggermente acidulo, caratteristico. Può essere vinificato da solo, fornendo un vino di elevata qualità, o in uvaggio con altre varietà.