MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. 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

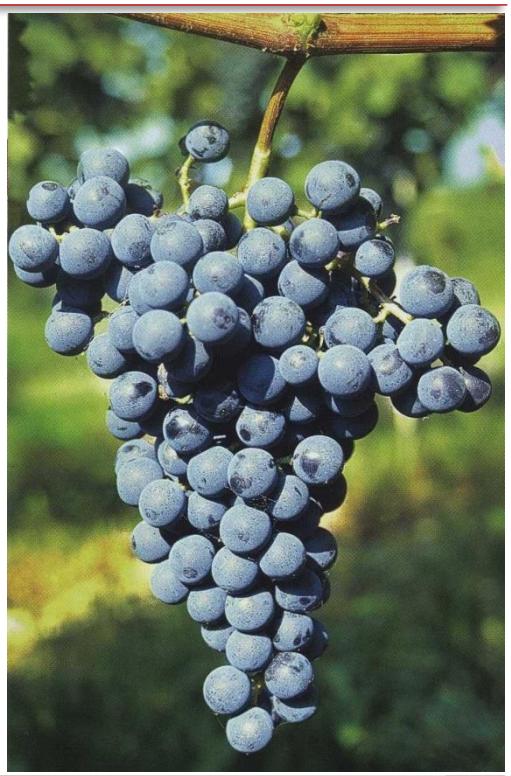
Ubicazione	Refrontolo (TV); Ogliano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Sylvoz e a Doppio Capovolto
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1993-1997

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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.