

MARZEMINO N.

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



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Refrontolo (TV)

I- VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN) | Oderzo (TV) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot | Controspalliera con potatura a Sylvoz |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - | - |
| Periodo di osservazione | 1998-2000 | 1998-2000 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona-ottima e costante
- ✓ Produttività leggermente superiore alla media
- ✓ Buona la resistenza all'oidio, ottima alla botrite

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-piccolo, semicompatto o semispargolo, munito di due corte ali
- ✳ Acino medio, a buccia molto colorata e consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

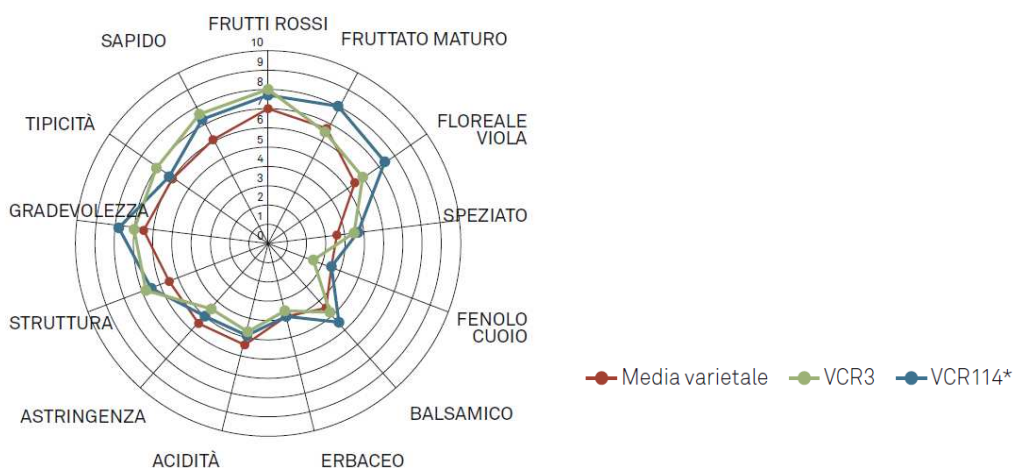
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,34 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,27 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 234 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|-------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 18,13 |
| | pH | 3,21 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,20 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il clone dà vini di buona acidità e contenuto di antociani, di ottimo corpo e struttura. Si presta a breve invecchiamento in bottiglia; all'uvaggio aggiunge colore, profumi e struttura; da vinificare preferibilmente in purezza.