

# MARZEMINO N.

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



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige –  
Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione:  
U. Malossini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 9/09/2005

## Origine

Volano (TN)

I-ISMA® 353

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rovereto, pianura (190 m s.l.m)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2005 – 2009

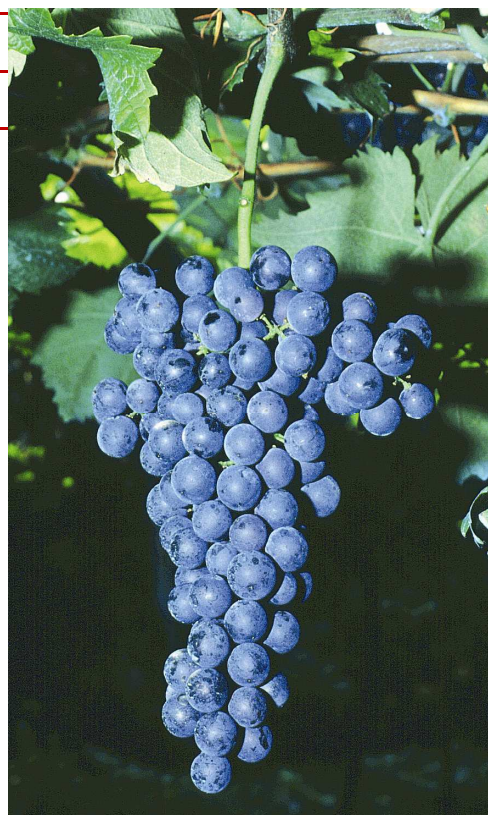
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, piramidale, tipico, alato, giustamente spargolo
- 🍇 Acino medio-grande, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

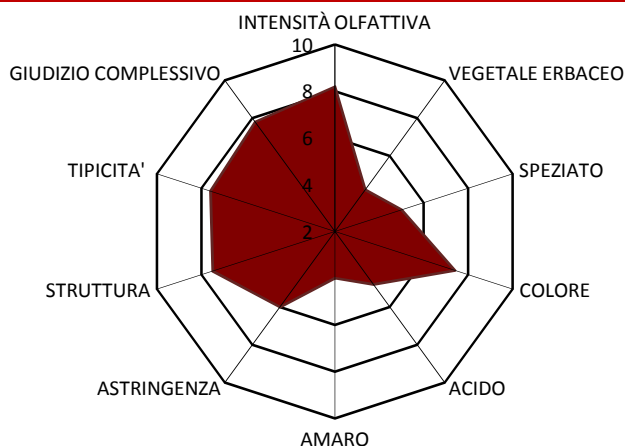
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**  
**CLONE**

Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	4,68
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	4,60

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI**  
**CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,80
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,35
	Ac. Tartarico (g/l)	4,70
	Ac. Malico (g/l)	2,55
VINO	Antociani totali (mg/l)	615
	Polifenoli totali (mg/l)	1.054

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino tipico, di colore rubino con riflessi violacei; sia al gusto che all'olfatto si presenta intenso e ben strutturato, con note fruttate particolarmente apprezzate. Ritenuto adatto all'invecchiamento.