MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 05:20. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-ISMA ® 353

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

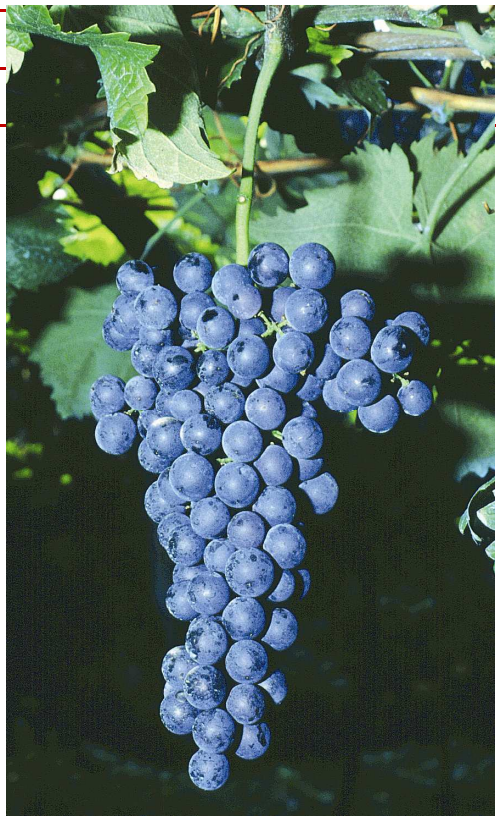
Origine
Volano (TN)

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
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

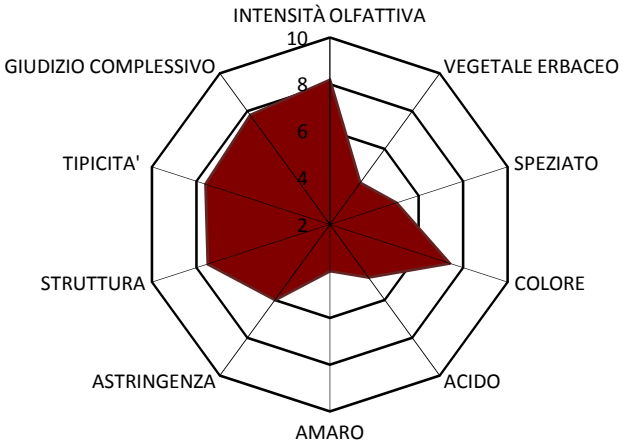
- Grappolo medio, piramidale, tipico, alato, giustamente spargolo
- Acino medio-grande, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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.