

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 07/05/2026, 20:30. 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)

ISMA® 353

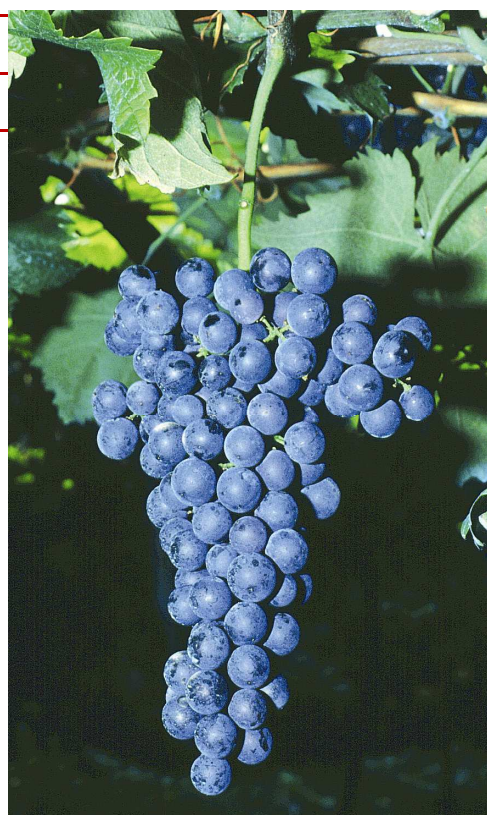
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
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

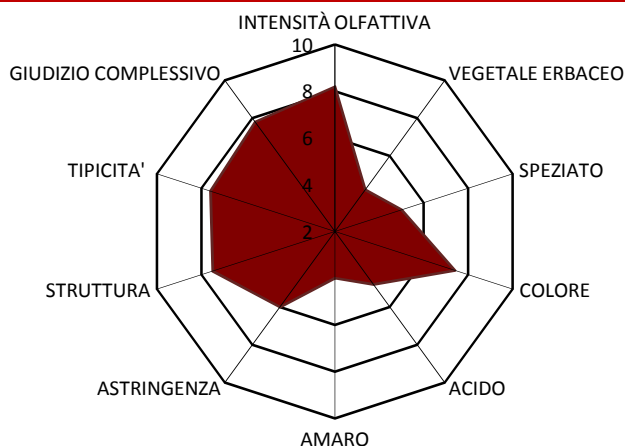
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.