

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano  
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Capriano al Colle (BS)

I-UNIMI-VITIS  
MAR VV 710

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Capriano al Colle (BS)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Sensibilità all'oidio elevata
- ✓ Sensibilità ai marciumi e alla botrite bassa



**IL GRAPPOLO**

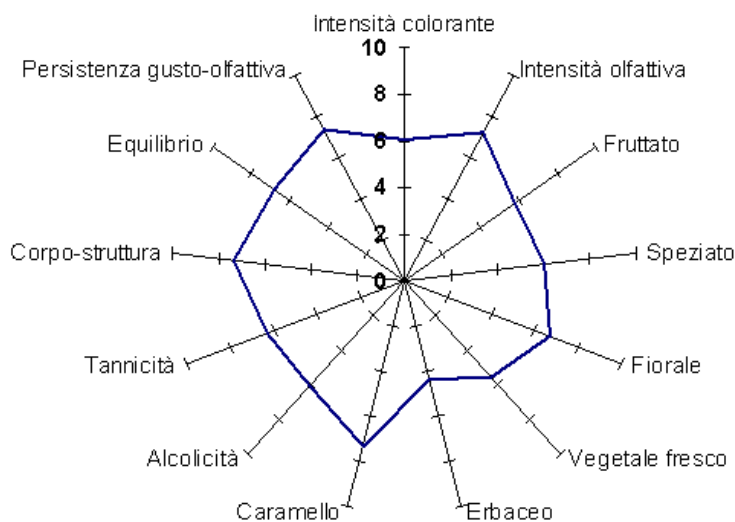
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

- ✚ Grappolo mediamente spargolo, lungo, cilindrico-piramidale, con una o due ali, peduncolo medio-grosso, rossastro, semilegnoso
- ✚ Acino medio, forma sferoide, ombelico persistente, prominente, buccia molto pruinosa, blu-nero, piuttosto sottile, consistente; pedicello di media lunghezza, sottile, rosato per metà

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	0,84
Produzione per ceppo (Kg)	1,86
Numero grappoli/ceppo	6,4
Peso medio grappolo (g)	298
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,3
	pH	3,87
	Acidità totale (g/l)	4,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	1047
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2582

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone nel 2004 ha fornito un vino abbastanza colorato; al naso l'intensità olfattiva risulta elevata. Prevalgono gli aromi floreali, speziati e note di caramello. Risulta di ottimo equilibrio in bocca e dotato di ottima tannicità e struttura. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.

Il clone si presta alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".