

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 09:22. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Località Spessa, Cividale (UD)

I-VCR 114

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2005-2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo appartenente al gruppo del *Marzemino Gentile*
- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona che consente di raggiungere buoni livelli produttivi

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piramidale, semispargolo, con due ali medie
- ✿ Acino medio-grosso, a buccia consistente e pruinosa, uniformemente ed intensamente colorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	0,67

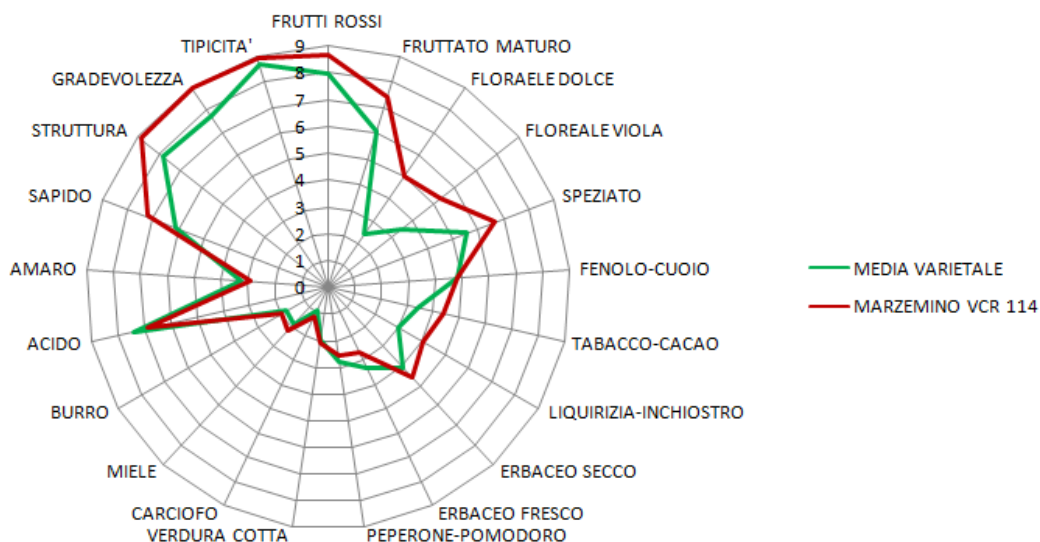
**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	3,38
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	257
Peso medio acino (g)	2,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,2

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

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,60
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,23
	Ac. Tartarico (g/l)	5,96
	Ac. Malico (g/l)	2,40
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	1.108 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.509 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



(\*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Da questo biotipo si ottengono vini di colore rosso rubino scuro, quasi violacei con riflessi variegati, dal granato al blu profondo, intensamente profumati con fragranze di frutti di bosco e con timbri floreali, specialmente di viola mammola, con note speziate e toni balsamici. In bocca il sapore è secco ma morbido armonico e vellutato, che richiama al gusto le fragranze avvertite all'olfatto.