MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

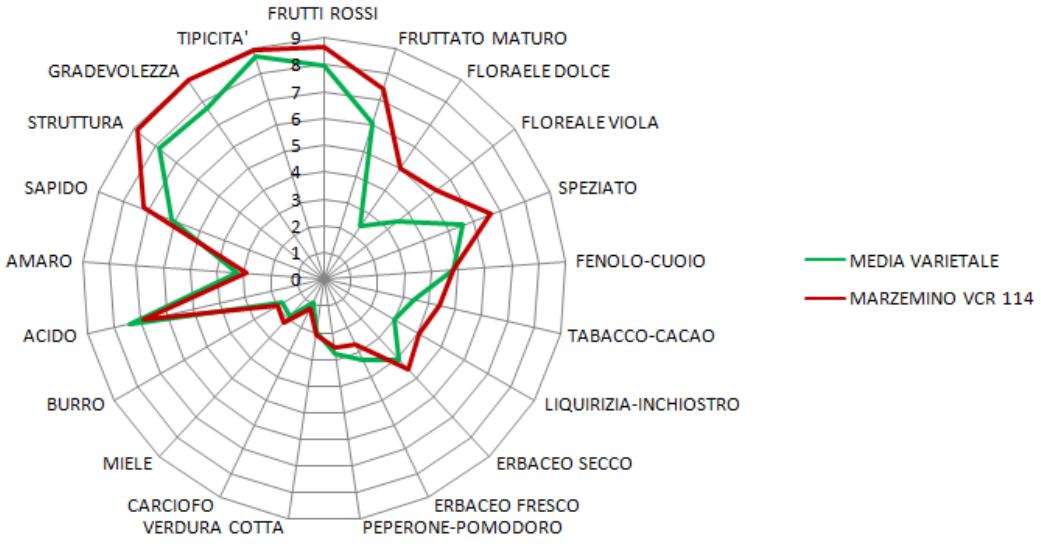
- Grappolo piramidale, semispargolo, con due ali medie
- Acino medio-grosso, a buccia consistente e pruinosa, uniformemente ed intensamente colorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.