

# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:19. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

FEM – Istituto Agrario di San Michele all’Adige,  
Centro trasferimento Tecnologico, Trento;  
CaVIT – Cavit s.c. – Consorzio tra Cantine di II grado,  
via del Ponte 31 – 38123 Trento.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 8 dell’ 11/01/2017

## Origine

Vigneto «Maso Romani», Volano (TN)

I-**ISMA** – **CAVIT 14**

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione e Clone di confronto	«Maso Romani», Loc. Ziresi – Volano (TN); SMA 18.
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot modificato (con 10-15 gemme/pianta, in base alle annate); S.O.4
Sesto di impianto	2,20 x 0,90 m.
Clone di confronto	SMA 18
Periodo di osservazione	2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria
- ✓ Fertilità Inferiore
- ✓ Produttività Paragonabile al confronto varietale

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	I-II decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre I decade di Ottobre (2013)

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di aspetto tipico, giustamente compatto, di forma leggermente piramidale, alato.
- ✿ Acino di dimensioni paragonabili al clone di confronto



Botrite	Bassa
Oidio	

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>
Fertilità reale	0,67 ± 0,23
Fertilità potenziale	0,92 ± 0,27
Produzione per ceppo (Kg)	2,485 ± 1,04
Peso medio grappolo (g)	284,2 ± 21,9
Peso medio acino (g)	1,93 ± 0,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	664 ± 230
Indice di Ravaz	4,9 ± 1,5

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO (*)</b>	Zuccheri (°Brix)	18,95 ± 1,3
	pH	3,23 ± 0,09
	Acidità titolabile totale (g/l)	5,16 ± 0,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05 ± 0,1
	Ac. Malico (g/l)	2,69 ± 1,1
	Antociani totali (mg/kg uva)	954 ± 294
<b>VINO (**)</b>	Polifenoli totali (mg/kg uva)	1200 ± 108
	Alcool svolto %	12,19 ± 0,4
	Acidità totale (Ac. Tartarico ‰)	5,42 ± 0,5
	Estratto secco ‰	26,3 ± 1,8
	pH	3,39 ± 0,11
	Antociani totali (mg/l)	285 ± 42
	Polifenoli totali (mg/l)	1137 ± 334

(\*) Dati medi relativi al quinquennio (\*\*) Dati medi relativi al quadriennio 2011-2014

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Nettamente migliore dello standard varietale anche per gli aspetti virus sanitari, ISMA®-Cavit 14 si caratterizza pure per le migliori dotazioni in sostanze coloranti e polifenoliche dell'uva e del vino ottenibile, risultate significativamente maggiori rispetto al clone SMA18. Vino intensamente colorato, gradevole all'olfatto, ben strutturato, tipico del vitigno Marzemino e giudicato complessivamente migliore di quello del clone SMA18 a confronto.

I vini monoclonali dei nuovi cloni ISMA®-Cavit hanno presentato indici di colore e dotazioni in antociani e tannini nettamente più elevati rispetto a quelli dei vini del clone SMA18, ottenuto nelle medesime condizioni; anche i valori medi di alcool, estratto secco e ceneri sono risultati maggiori per i nuovi cloni, confermando un miglioramento delle caratteristiche enologiche di base nel loro complesso. In particolare:

- Il colore del vino sicuramente più intenso e stabile, anche in prodotti di età superiore all'anno (che è ben correlato alla maggior dotazione antocianica ed intensità colorante verificata sia sulle uve che sui vini stessi) da tutti i nuovi cloni ISMA®-Cavit;

- Le note olfattive, meno vegetali e più gradevoli, con intensità di profumi maggiore e generalmente preferita nei vini dei nuovi cloni ISMA®-Cavit, a confronto con quelli di SMA18;

- Le note gustative, riferite alla tipicità, alla struttura (da considerare parzialmente legata alla dotazione polifenolica di uve e vini e/o all'estratto dei vini) ed alla gradevolezza complessiva, rispetto al riferimento, sono risultate sicuramente preferite in tutti i nuovi cloni ISMA®-Cavit. Tra essi, sembrano segnalarsi positivamente i vini dei cloni ISMA®-Cavit 41 e ISMA®-Cavit 43.

Complessivamente, i nuovi cloni ISMA®-Cavit sono risultati più apprezzati rispetto allo standard varietale rappresentato da SMA18 e si ritiene di poter affermare che il vino Marzemino del clone SMA18, è stato ampiamente migliorato e superato dalle caratteristiche chimiche e sensoriali dimostrate da tutti i nuovi cloni.

