# MARZEMINO N.

Documento aggiornato al: 08/12/2025, 05:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione e Clone di confronto «Maso Romani», Loc. Ziresi – Volano (TN); SMA 18.

Forma di allevamento e Guyot modificato (con 10-15 gemme/pianta, in base

alle annate); S.O.4

2,20 x 0,90 m.

| SMA 18

Periodo di osservazione 2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria

Portinnesto

Sesto di impianto

Clone di confronto

- ✓ Fertilità Inferiore a quella del clone di confronto
- ✓ Produttività Inferiore a quella del clone di confronto

FASE FENOLOGICA	<b>E</b> POCA	
Germogliamento	II decade di Aprile	
Fioritura	I decade di Giugno	
Invaiatura	I-II decade di Agosto	
Vendemmia	II decade di Settembre	
	I decade di Ottobre (2013)	

#### IL GRAPPOLO

- Grappolo giustamente compatto, con forma a volte apparsa un po' variabile dal leggermente piramidale al leggermente cilindrico. Di peso medio inferiore al confronto.
- Acino medio.





## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE

**CLONE** 

Botrite	Inferiore al clone di confronto	
Oidio		

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	$0,74 \pm 0,20$
Fertilità potenziale	$0,94 \pm 0,21$
Produzione per ceppo (Kg)	$2,089 \pm 0,42$
Peso medio grappolo (g)	$270,6 \pm 28,7$
Peso medio acino (g)	$2,03 \pm 0,26$
Peso legno potatura (g/ceppo)	$577 \pm 300$
Indice di Ravaz	$4,5 \pm 2,7$

1	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	$19,26 \pm 0,6$
	pН	$3,24 \pm 0,09$
	Acidità titolabile totale (g/l)	$5,02 \pm 0,6$
ST	Ac. Tartarico (g/l)	$4,99 \pm 0,2$
101	Ac. Malico (g/l)	$2,78 \pm 0,7$
Antociani totali (r	Antociani totali (mg/kg uva)	$1047 \pm 245$
	Polifenoli totali (mg/kg uva)	$1248 \pm 185$
	Alcool svolto %	$12,05 \pm 0,7$
*	Acidità totale (Ac. Tartarico %)	$5,46 \pm 0,5$
*	Estratto secco ‰	$26,7 \pm 1,5$
VINO (**)	рН	$3,38 \pm 0,11$
	Antociani totali (mg/l)	$339 \pm 67$
	Polifenoli totali (mg/l)	$1249 \pm 358$



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Si caratterizza per le migliori dotazioni in sostanze coloranti e polifenoliche dell'uva e del vino ottenibile rispetto a quelle di SMA18 per confronto.

Il vino è giustamente colorato, gradevole all'olfatto, strutturato, tipico del vitigno Marzemino.

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.





