

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 10:37. 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 91

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

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



Botrite	Inferiore al clone di confronto
Oidio	

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

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

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

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.

