MARSELAN N.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 21:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 43 del 20-02-2021

Origine
VCR France, Boucoiran et Nozieres, Francia

I-VCR 498

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche VCR, Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3300
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

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



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, semi-spargolo, a volte con un'ala lunga, come un secondo grappolo.
- Acino medio, sferico con ombelico persistente e buccia pruinosa di colore nero-blu

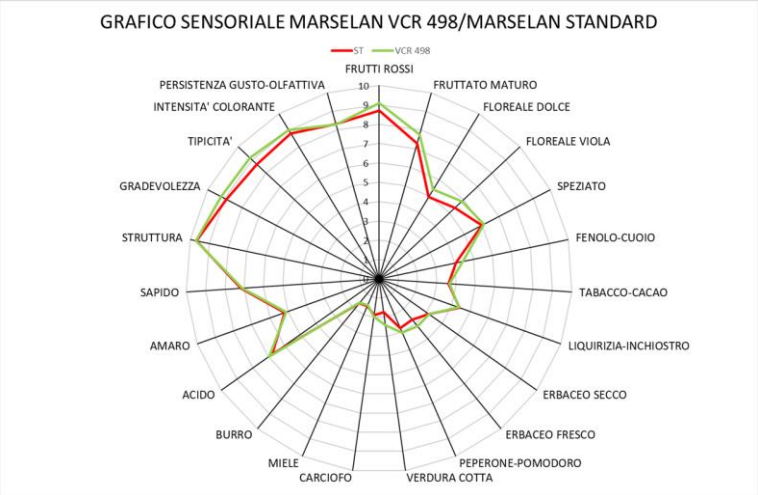
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,41
Oidio	0,62

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,05
Produzione per ceppo (Kg)	4,63
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	252
Peso medio acino (g)	1,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	5,08

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	22,93
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	5,51
	Ac. Malico (g/l)	1,60
VINO**	Antociani totali (mg/l)	912
	Polifenoli totali (mg/l)	2013

* Dati medi relativi alle 3 annate 2011-13, ** dati medi relativi alle annate 2012-13

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il vino è rosso rubino con riflessi porpora, pieno, equilibrato e persistente, con una buona acidità e struttura; i tannini conferiscono una lieve astringenza, senza risultare aggressivi. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e frutta matura, con note speziate.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Dalla vinificazione delle uve si ottengono vini di gradazione alcolica media, utilizzabili sia per la creazione di prodotti di pronta beva che, in taglio con altre varietà, per la produzione di vini di pregio

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il vitigno si adatta bene ai diversi ambienti ma preferisce quelli tendenzialmente caldi ed asciutti e terreni di media fertilità anche leggermente calcarei.