

MARSELAN N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 07:07. CREA/SNCV ©2011-2025.



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
Invaiaura	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 CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,41
Oidio	0,62

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

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

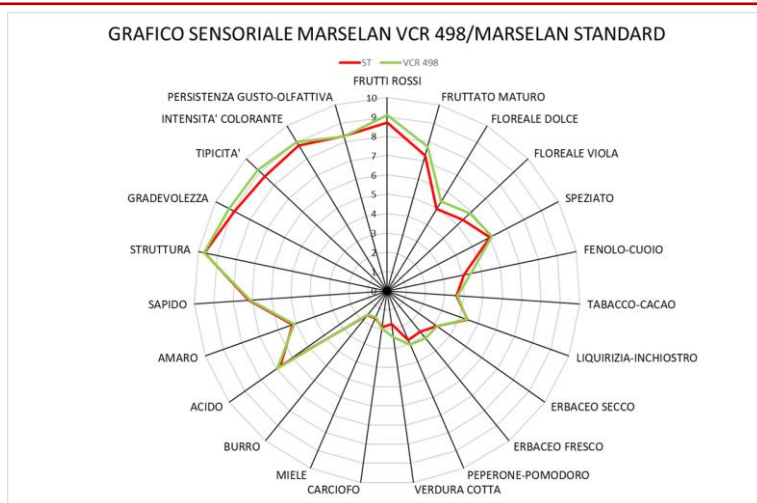
PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	22,93
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,57
	Ac. Tartarico (g/l)	5,51
VINO**	Ac. Malico (g/l)	1,60
	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

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