

MARZEMINO N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige –
Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione:
U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 9/09/2005

Origine

Volano (TN)

I-**ISMA**® 355

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rovereto, pianura (190 m s.l.m)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	2005 – 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, giustamente spargolo
- 🍇 Acino medio-piccolo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

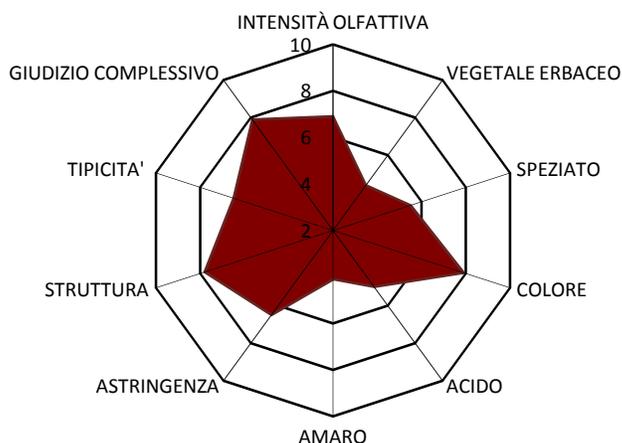
CARATTERISTICHE **CLONE**
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	4,27
Numero grappoli/ceppo	21
Peso medio grappolo (g)	208,00
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.060
Indice di Ravaz	4,10

PARAMETRI **CLONE**
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,70
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	6,55
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	620
	Polifenoli totali (mg/l)	1,105

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino abbastanza tipico, di colore rubino con riflessi violacei; molto interessante sia al gusto che all'olfatto, con intense note fruttate mature; similmente al clone ISMA® 353, dimostra valori superiori alla media per i contenuti di sostanze azotate dell'uva, notoriamente bassi per il vitigno. Il vino si presenta ben strutturato e ritenuto adatto all'invecchiamento.