

VARIETÀ Marzemino, clone ISMA® 353



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

Trentino, Volano

I-**ISMA**® 353

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

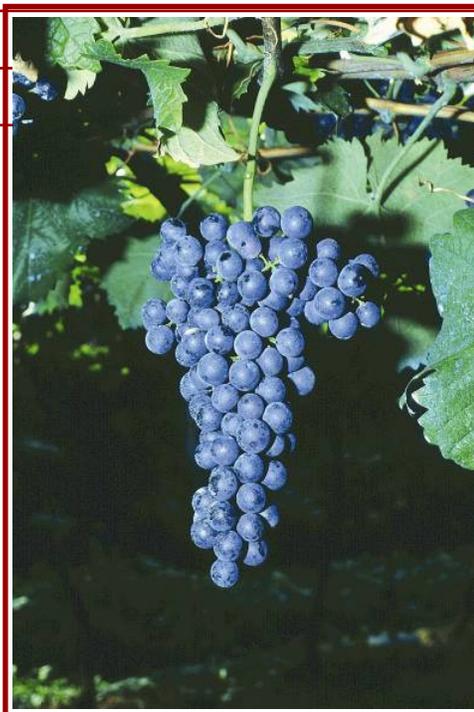
Grappolo: medio; giustamente spargolo, piramidale, tipico, alato

Acino: medio - grande

Vigoria: media-elevata

Fertilità: media

Produttività: media



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

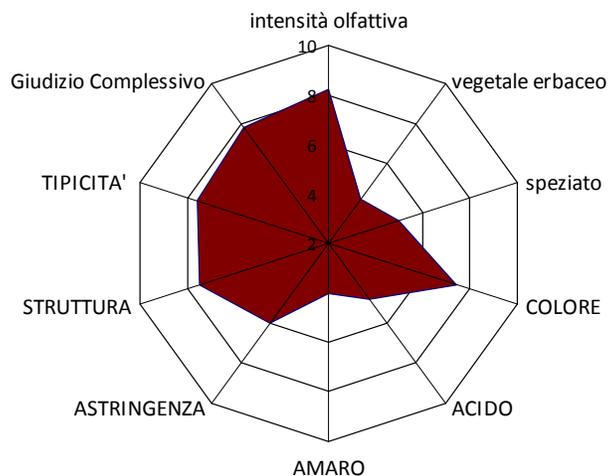
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	4,680
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	280
Peso medio acino (g)	2,15
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.090
Indice di Ravaz	4,6

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,80
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,35
	Ac. Tartarico (g/l)	4,70
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,55
	Antociani totali (mg/l)	615
	Polifenoli totali (mg/l)	1.054

ANALISI SENSORIALE

Marzemino ISMA® 353



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone Marzemino *ISMA*® 353 risulta tipico, di colore rubino con riflessi violacei; sia al gusto che all'olfatto si presenta intenso e ben strutturato, con note fruttate particolarmente apprezzate. Ritenuto adatto all'invecchiamento.