

VARIETÀ 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

Trentino, Volano

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

Grappolo: piccolo, giustamente spargolo

Acino: medio – piccolo

Vigoria: media – elevata

Fertilità: elevata

Produttività: media



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

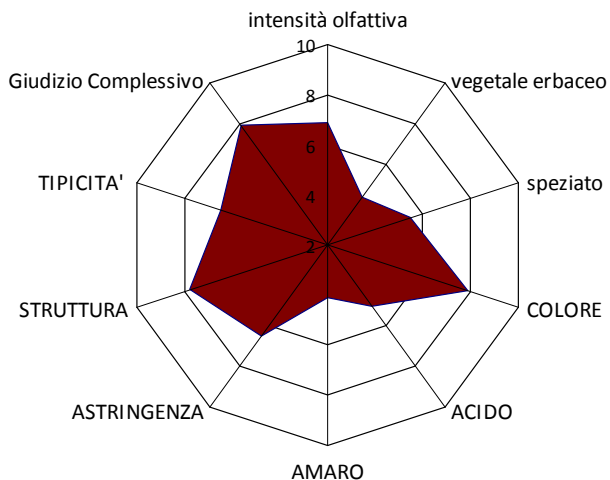
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	4,270
Numero grappoli/ceppo	21
Peso medio grappolo (g)	208
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.060
Indice di Ravaz	4,1

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

Marzemino ISMA® 355



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ISMA® 355 origina un vino abbastanza tipico, di colore rubino con riflessi violacei, molto interessante sia al gusto che all'olfatto, con intense note fruttate mature. Nota distintiva; 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.