

# MARZEMINO N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

## Origine

Refrontolo (TV)

I-ISV-V 13

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Refrontolo (TV); Ogliano (TV)                        |
| Forma di allevamento           | Controspalliera potata a Sylvoz e a Doppio Capovolto |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                                    |
| Periodo di osservazione        | 1993-1997                                            |

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

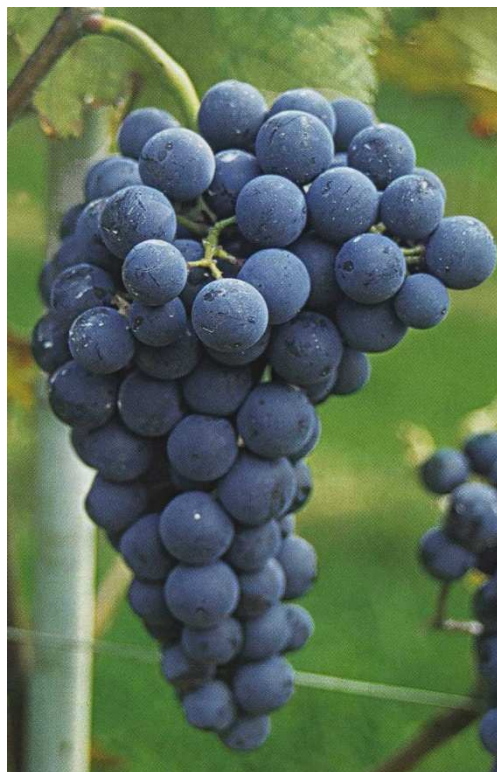
✓ Grappolo di peso superiore

✓ Fertilità media

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | I decade Aprile     |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | II decade Agosto    |
| Maturazione                   | II decade Settembre |

### IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, tendenzialmente spargolo
- ✿ Acino medio-grosso, rotondeggiante



| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | 0,84                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 4,5                 |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 284,00              |
| Peso medio acino (g)                         | 2,2                 |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 17,9                |
|              | pH                                     | 3,11                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 8,00                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

#### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

#### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino carico con orli violacei; aroma fruttato, caratteristico di marasca; sapore armonico, sapido, acidulo, caratteristico.