

MARZEMINO N.



Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni Arboree, Università degli Studi di Milano
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Capriano al Colle (BS)

I-UNIMI-VITIS
MAR VV 710

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Ubicazione | Capriano al Colle (BS) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio leggermente superiore
- ✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore
- ✓ Sensibilità all'oidio elevata
- ✓ Sensibilità ai marciumi e alla botrite bassa



| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | Precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | Media |
| Maturazione | Media |

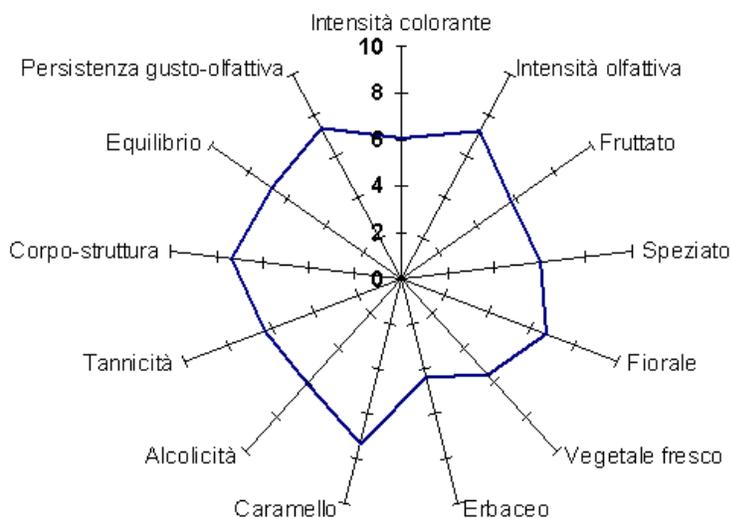
IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo mediamente spargolo, lungo, cilindrico-piramidale, con una o due ali, peduncolo medio-grosso, rossastro, semilegnoso
- ✚ Acino medio, forma sferoide, ombelico persistente, prominente, buccia molto pruinosa, blu-nero, piuttosto sottile, consistente; pedicello di media lunghezza, sottile, rosato per metà

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 0,84 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,86 |
| Numero grappoli/ceppo | 6,4 |
| Peso medio grappolo (g) | 298 |
| Peso medio acino (g) | 1,65 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,3 |
| | pH | 3,87 |
| | Acidità totale (g/l) | 4,03 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | 1047 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2582 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone nel 2004 ha fornito un vino abbastanza colorato; al naso l'intensità olfattiva risulta elevata. Prevalgono gli aromi floreali, speziati e note di caramello. Risulta di ottimo equilibrio in bocca e dotato di ottima tannicità e struttura. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.

Il clone si presta alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".