

# 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

D.P.R. 1164/'69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Trentino, Volano

I-SMA 9

## 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 - piccolo; giustamente spargolo, alato

**Acino:** medio - grande

**Vigoria:** elevata

**Fertilità:** inferiore

**Produttività:** inferiore



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,15</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,950</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>16</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>235</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,20</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.130</b>
Indice di Ravaz	<b>3,7</b>

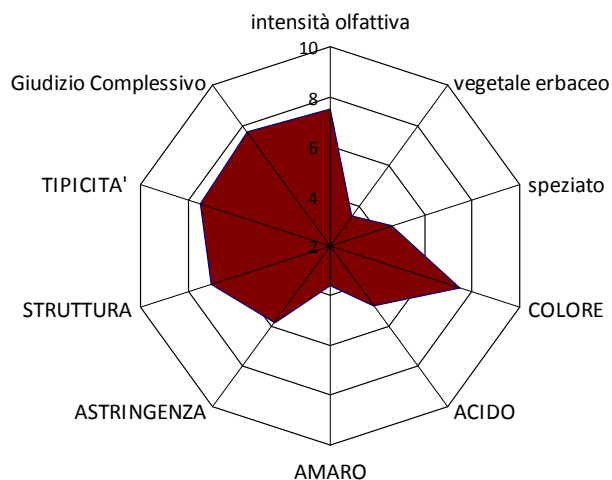
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,81</b>
	pH	<b>3,21</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,54</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,82</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,51</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>634</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>993</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Marzemino SMA 9



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

**SMA 9** origina un vino rubino con riflessi violacei, tipicamente varietale: prevalgono le note fruttate su quelle “erbacee”. Il vino è ben strutturato, dal gusto intenso, maturo ed adatto all’invecchiamento.