

VARIETÀ VERMENTINO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-MAREM 3

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (450 m s.l.m)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1992 - 2001

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

Grappolo

Acino

Vigoria

Fertilità

Produttività



Fonte:

VARIETÀ VERMENTINO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-MAREM 3

Fase fenologica

Germogliamento
Fioritura
Invasatura
Maturazione

Epoca

I-II decade di aprile
-
-
I-II decade settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Botrite
Oidio

Clone

-
-

Caratteristiche produttive

Fertilità reale
Produzione media a pianta (kg)
Numero grappoli/ceppo
Peso medio grappolo (g)
Peso medio acino (g)
Peso medio della bacca (g)
Indice di Ravaz

Clone

1,46
3.096
-
206
-
2,50
-

Parametri Enochimici

Zuccheri (° Brix) 215
pH 3,27
Acidità totale (g/l) 5,55
alcool % vol 13,50
Acidità totale vino (g/l) 5,12
Ph del vino 3,30

Clone

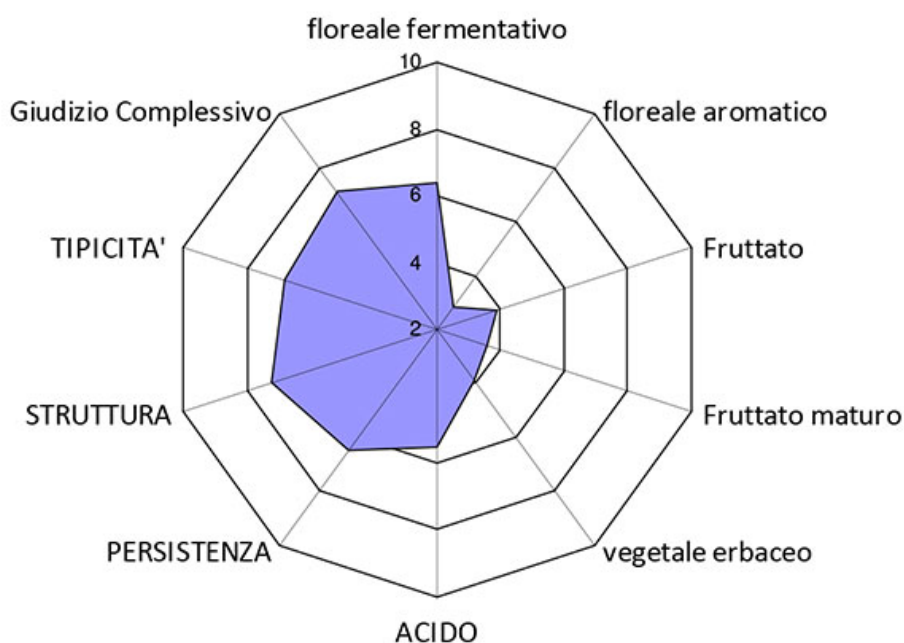
VARIETÀ VERMENTINO B.



Azienda Agricola Vivai
MORONI
di Moroni Rolando

I-MAREM 3

ANALISI SENSORIALE



Descrizione organolettica

Clone reperito in località Alberese, nel territorio del Comune di Grosseto (GR). Il clone presenta germogliamento contemporaneo alla popolazione, mentre anticipa l'epoca di maturazione di circa una settimana; la vigoria e la fertilità delle gemme sono medio-elevate, mentre la capacità produttiva è medio-bassa; il grappolo è medio-piccolo di forma tronco-cilindrica, con un'ala corta, semispargolo, l'acino è ellissoidale corto, medio; buona la tolleranza nei confronti della botrite; fertilità reale: 1,46. Rispetto alla popolazione di confronto il clone I-MAREM 3 presenta peso medio del grappolo e produzione per pianta, più bassa, mentre la fertilità è più elevata. L'accumulo degli zuccheri è maggiore rispetto alla popolazione di riferimento ed è accompagnato da una buona tenuta dell'acidità titolabile.

Il vino si caratterizza per la buona freschezza, la struttura e l'ottimo equilibrio, il gusto di fruttato maturo è molto accentuato con note di miele e di speziato mediterraneo; idoneo all'uvaggio per aggiungere complessità aromatica sia nella produzione di vini strutturati sia in quelli di pronta beva, oltre alla produzione di vini frizzanti.