

Varietà: **Vermentino**

Clone: **“I-MAREM 1”** (Testo e foto: G. Scalabrelli)

Costitutori:

- 1) Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Sez. Coltivazioni arboree - *Università di Pisa*
- 2) Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura – *Università degli Studi di Firenze*
- 3) CRA – VIT Centro di Ricerca per al Viticoltura di Conegliano
- 4) Istituto Agrario di San Michele all’Adige (TN)
- 5) Amministrazione Provinciale di Grosseto

Anno di omologazione: 2007

Clone reperito in località Alberese, nel territorio del comune di Grosseto (Gr). Per quanto riguarda i principali caratteri fenologici il clone presenta germogliamento contemporaneo alla popolazione, mentre l’epoca di maturazione è anticipata di circa una settimana rispetto alla popolazione; possiede vigoria medio-elevata, la fertilità delle gemme è medio-elevate, mentre la capacità produttiva è medio-bassa; si caratterizza per il grappolo medio-piccolo, conico e spargolo, con un’ala più evidente, l’acino è più piccolo della popolazione, la buccia è consistente; presenta scarsa la sensibilità ai marciumi del grappolo; fertilità reale:1,40;

Rispetto alla popolazione di confronto il clone **“I-MAREM 1”** presenta peso medio del grappolo e produzione per pianta inferiore mentre la fertilità delle gemme è leggermente più elevata. L’accumulo degli zuccheri è più elevato della popolazione e si accompagna a una buona tenuta dell’acidità titolabile.

Il vino, di colore giallo paglierino con note di fruttato maturo, di agrumi e di speziato mediterraneo, quest’ultime molto pronunciate conserva anche elevate doti di freschezza, di buon corpo; idoneo alla produzione di vini di buona struttura che possono subire un medio periodo di invecchiamento.

Documentazione fotografica



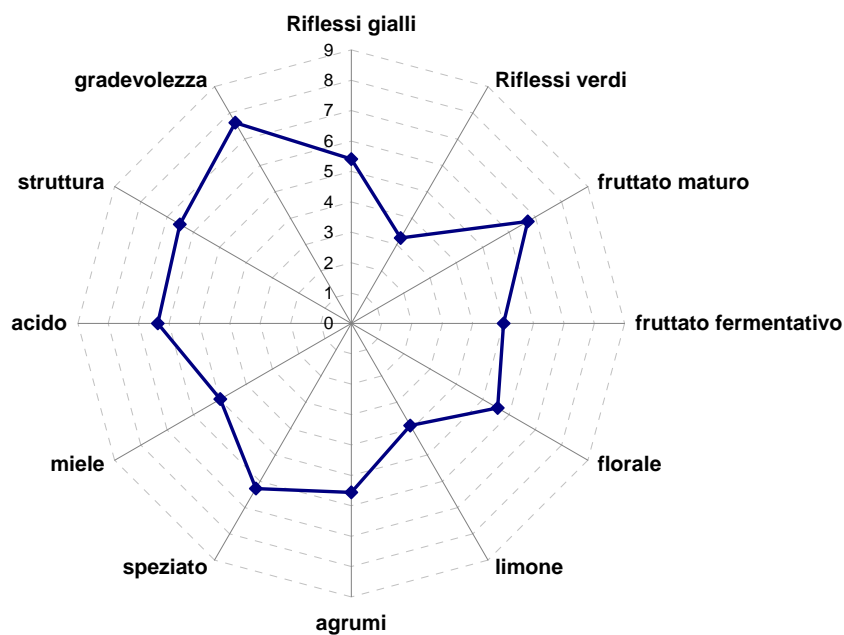
Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 1997-2003).

<i>clone di</i> Vermentino	epoca di germogliamento	epoca di maturazione	Fertilità reale	Produzione media a pianta (Kg)	peso medio del grappolo (g)	peso medio della bacca (g)
Marem 1	I-II decade di aprile	I-II decade sett	1,40	3.076	200	2,40
Vermentino popolazione	I-II decade di aprile	II decade di sett	1,33	4.214	301	2,94

Determinazioni analitiche su mosto e vino (media quadriennio 1997-2003).

<i>clone di</i> Vermentino	contenuto zuccherino alla vendemmia (°Brix)	ac.titolabile alla vendemmia (g/L)	pH alla vendemmia	alcool % vol	acidità totale vino (g/L)	pH del vino
Marem 1	220	5,79	3,22	13,25	5,57	3,24
Vermentino popolazione	201	5,49	3,31	12,63	5,28	3,28

Profilo sensoriale Marem 1



Analisi sensoriale (media quadriennio 1997-2003).