

Varietà: VERMENTINO

Clone: **I-MAREM 3**

Costitutori:

1. Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura – *Università degli Studi di Firenze*
2. Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose “G. Scaramuzzi”, Sez. Coltivazioni arboree - *Università di Pisa*
3. CRA- Istituto Sperimentale Viticoltura, Conegliano (TV)
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). 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.

#### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

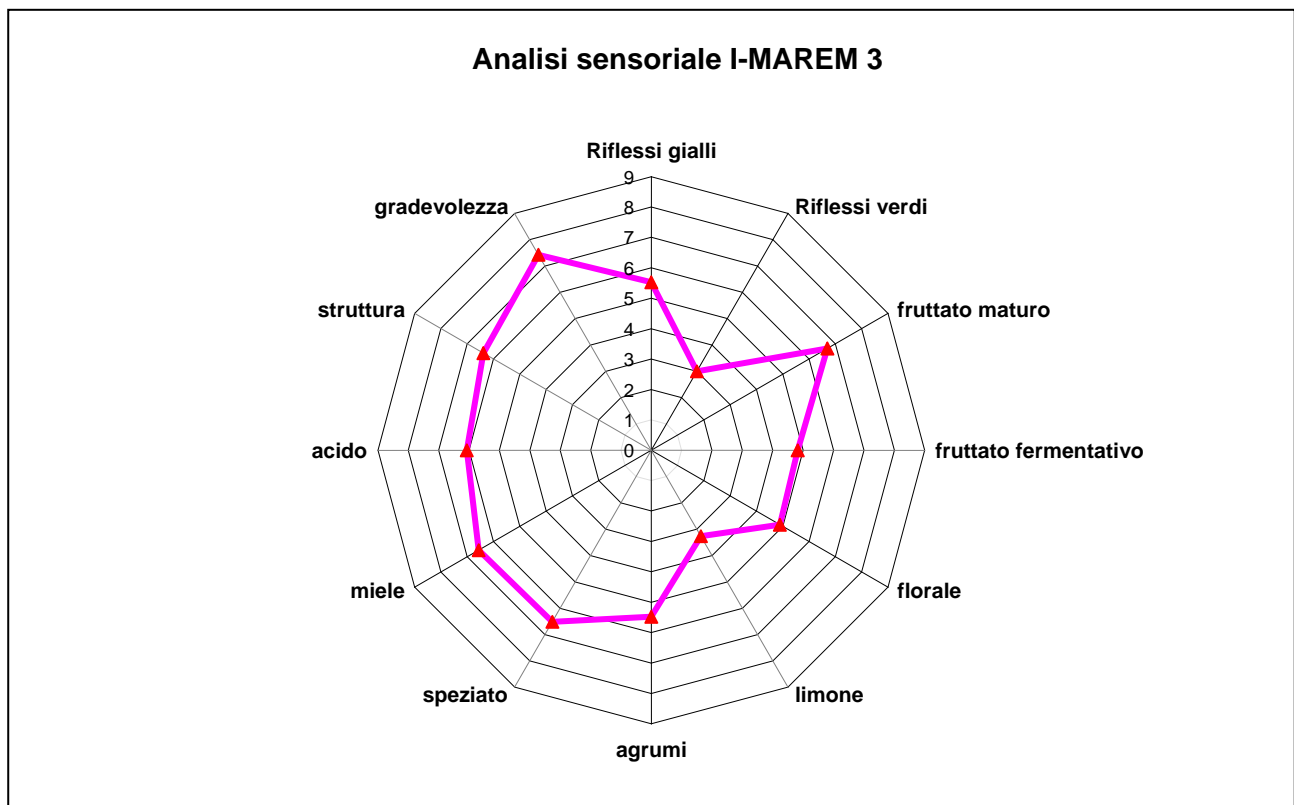


Tabella 1: Rilievi fenologici ed agronomici (media quadriennio 2000-2003).

<i>clone</i>	epoca di germogliamento	epoca di maturazione	Fertilità reale	Produzione media a pianta (Kg)	peso medio del grappolo (g)	peso medio della bacca (g)
I-MAREM 3	I-II decade di aprile	I-II decade sett	1,46	3.096	206	2,50

Tabella 2: Determinazioni analitiche su mosto e vino (media quadriennio 2000-2003).

<i>clone</i>	contenuto zuccherino alla vendemmia (°Brix)	ac.titolabile alla vendemmia (g/L)	pH alla vendemmia	alcool % vol	acidità totale vino (g/L)	pH del vino
I-MAREM 3	215	5,55	3,27	13,50	5,12	3,30



Analisi sensoriale (media quadriennio 1997-2003).