

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 22:40. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Carrara San Giorgio (PD)

I-FEDIT 1 C.S.G.

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

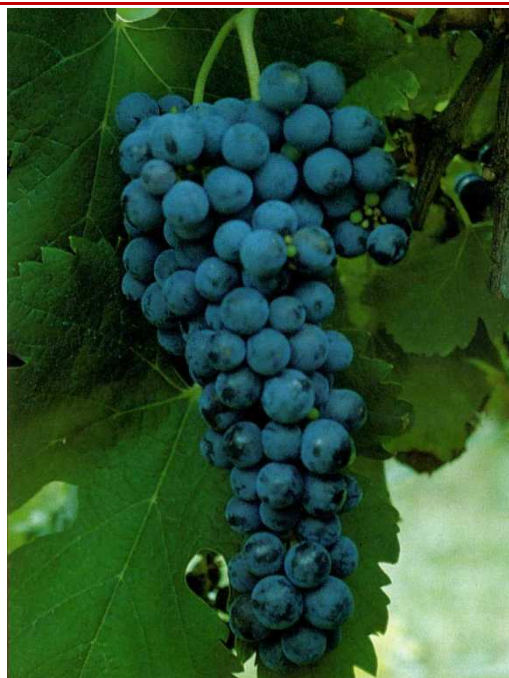
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Uniforme
- ✓ Produzione media e costante, di buona qualità
- ✓ Media resistenza alle principali crittogame

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio, piramidale, alato (un'ala), mediamente spargolo
- ✳ Acino medio, sferico, con buccia di colore uniforme, blu scuro, di media consistenza



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Fornisce un vino di ottima e caratteristica colorazione rosso rubino intenso, alcolico, con limitato sapore erbaceo, fruttato (frutta matura e di sottobosco), a volte speziato, di buona struttura, armonico. Idoneo per vini di medio periodo di invecchiamento e per uvaggi.