

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 20:09. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del  
Friuli-Venezia Giulia

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Ruda (UD)

I-ISV-F-V6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Monastier (TV); Spresiano (TV); Spilimbergo (PN);<br>Codroipo (UD) |
| Forma di allevamento           | -                                                                  |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1700                                                               |
| Periodo di osservazione        | 1982-1986                                                          |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività ottima

| FASE              | EPOCA                |
|-------------------|----------------------|
| <b>FENOLOGICA</b> |                      |
| Germogliamento    | II decade Aprile     |
| Fioritura         | I decade Giugno      |
| Invaiaura         | II decade Agosto     |
| Maturazione       | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, conico,  
mediamente compatto
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fertilità potenziale delle gemme | 1,67  |
| Produzione per ceppo (Kg)        | 10,8  |
| Numero grappoli/ceppo            | 70,3  |
| Peso medio grappolo (g)          | 153,7 |
| Peso medio acino (g)             | -     |
| Peso legno potatura (g/ceppo)    | -     |
| Indice di Ravaz                  | -     |

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|       |                          |       |
|-------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 18,84 |
|       | pH                       | 3,22  |
|       | Acidità totale (g/l)     | 7,9   |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -     |
| VINO  | Antociani totali (mg/l)  | -     |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | -     |

**ANALISI SENSORIALE**

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino vivace intenso; aroma fruttato, non intenso; sapore erbaceo, piacevole, robusto di corpo, di buona gradazione alcolica e giusta acidità, armonico. Indicato per produrre vini giovani.