

MERLOT N.

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



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Corno di Rosazzo (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 355

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori e più spargolo (*)
- ✓ Produttività medio-bassa

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio-piccolo, semispargolo, piramidale, con piccola ala
- ✳ Acino medio-piccolo, sferico, leggermente schiacciato, con colorazione violacea media

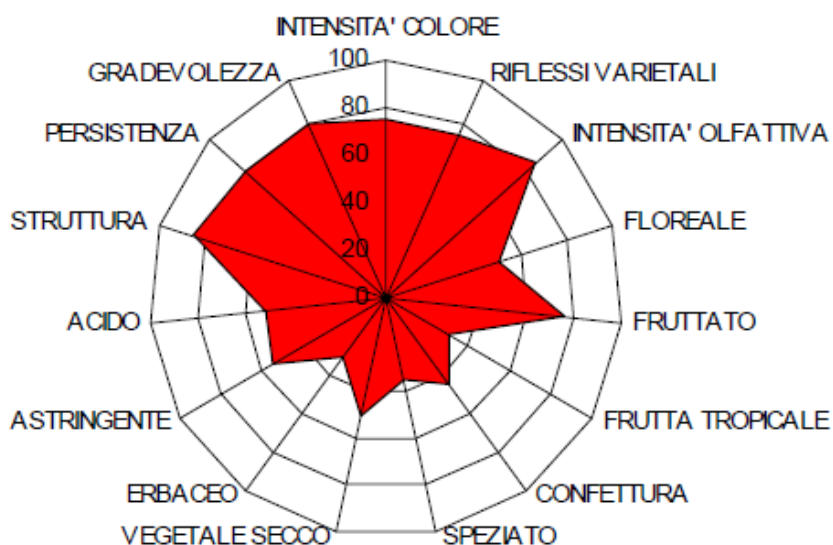


(*) Rispetto al clone di riferimento ERS A FVG 353

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,43
Produzione per ceppo (Kg)	3,55
Numero grappoli/ceppo	16,3
Peso medio grappolo (g)	216
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (gg/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	3,17

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,93
	pH	3,59
	Acidità totale (g/l)	5,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,27
	Ac. Malico (g/l)	2,01
VINO	Antociani totali (mg/l)	523
	Polifenoli totali (mg/l)	1.977

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di un ottimo ed elegante corredo aromatico in cui prevale il fruttato (mela renetta, albicocca), ed il floreale (violetta), con note minori ma ben distinte di confettura e vegetale secco. Si presenta ricco al corpo e fornito di buon equilibrio ed ottima persistenza. Date le sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo in miscela con altri cloni al fine di produrre vini da medio-lungo invecchiamento.