

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 19:57. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Pille, Monzambano (MN)

I-Ampelos CNT 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Località Olfino, Monzambano (MN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5435 |
| Periodo di osservazione | 2007-2011 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE *

- ✓ Grappolo di dimensione inferiore con raspo di colore rossastro
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività inferiore

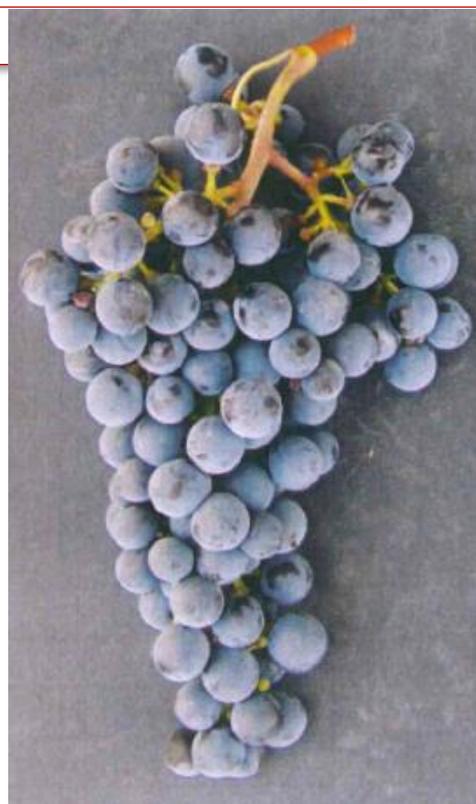
FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | III decade Luglio |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-conico, con 1 o 2 ali, mediamente spargolo
- ✿ Acino di forma da sferoidale ad ellissoidale largo; buccia di colore blu-nero uniforme, di medio spessore, pruinosa



(*) Rispetto al confronto: clone 184 Francese.

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

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

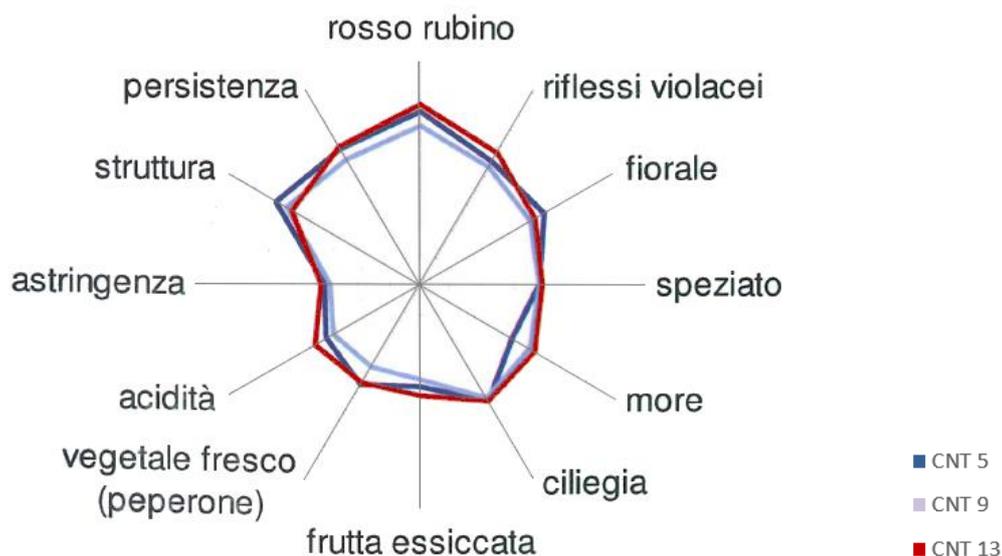
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,74 |
| Numero grappoli/ceppo | 25 |
| Peso medio grappolo (g) | 189,7 |
| Peso medio acino (g) | 1,76 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE ()
ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 22,05 |
| | pH | 3,35 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,43 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,62 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,42 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 425 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.941 |

ANALISI SENSORIALE



(**) Dati medi relativi al biennio 2007-2008.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei pronunciati.

Aspetto olfattivo molto intenso e franco, con la prevalenza di note fruttate (more e amarena) floreali e speziate e, in minor misura peperone.

Al gusto acidità media, un po' amaro e leggermente astringente, abbastanza equilibrato e con buona struttura, molto persistente.