MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine
Area DOC Grave del Friuli

I-RAUSCEDO 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività abbastanza elevata



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Tardiva

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

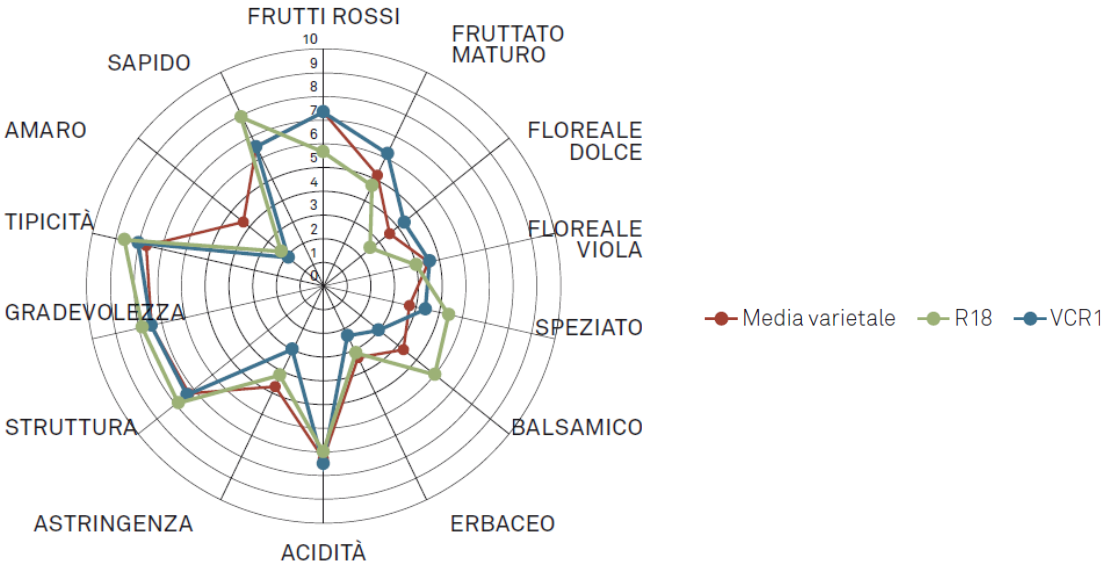
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, piramidale, semicompatto, due ali
- Acino medio o più, rotondeggiante, di colore blu scuro

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	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

Vino di colore rosso rubino mediamente intenso; aroma fruttato, con lieve profumo erbaceo; sapore vinoso, lievemente erbaceo, di buon corpo, di media struttura. Il clone dà vini fini ed alcolici di pronta beva, ma se non si eccede nella produzione si possono anche ottenere ottimi vini da invecchiamento, di corpo, di buona tipicità.