

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Tardiva

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
--------------------------------	--------------

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

### IL GRAPPOLO

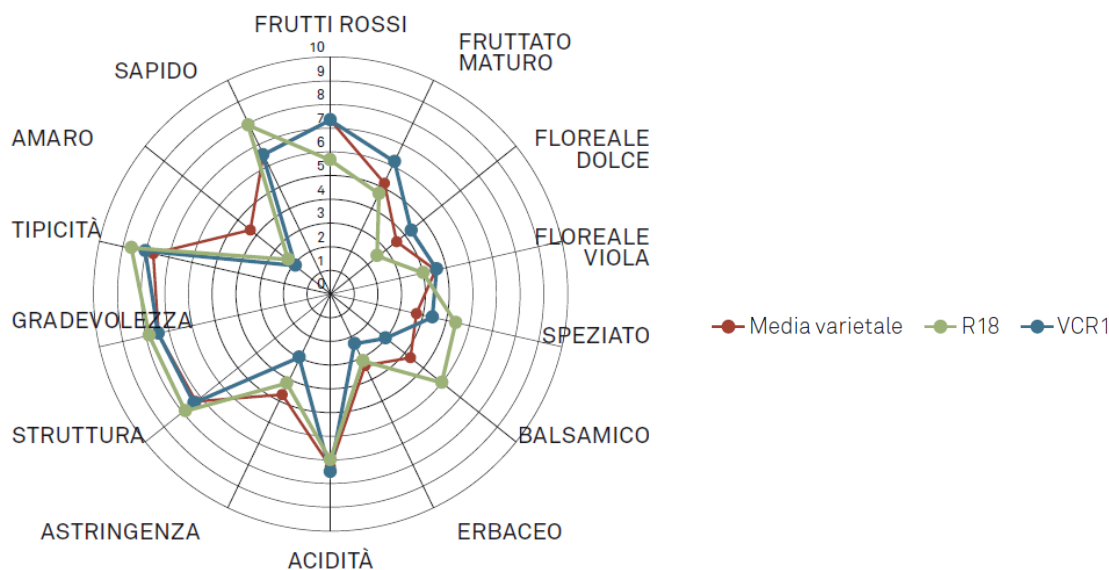
- ✳ Grappolo medio-grande, piramidale, semicompatto, due ali
- ✳ Acino medio o più, rotondeggiante, di colore blu scuro



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.