MERLOT N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

Località Provesano, San Giorgio della Richinvelda (PN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Monastier (TV); Spresiano (TV); Spilimbergo (PN); Codroipo (UD)

Forma di allevamento
Densità di impianto (ceppi/ha) 1700

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

1982-1986

✓ Fertilità medio-elevata

Periodo di osservazione

✓ Produttività media

FASE	EPOCA	
FENOLOGICA		
Germogliamento	II decade Aprile	
Fioritura	I decade Giugno	
Invaiatura	II decade Agosto	
Maturazione	III decade Settembre	

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, alato, semicompatto
- Marino medio-grosso, rotondeggiante





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botr	ite	-
Oidi	0	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità potenziale delle gemme	1,79
Produzione per ceppo (Kg)	9,4
Numero grappoli/ceppo	61.3
Peso medio grappolo (g)	153,3
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	19,13
2	рН	3,21
MOSTC	Acidità totale (g/l)	7,80
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
ONL	Antociani totali (mg/l)	-
AI	Polifenoli totali (mg/l)	-

Analisi sensoriale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso. Presenta un'ottima complessità ed intensità aromatica, in cui emergono sentori di frutti rossi e fenolici. Sapore lievemente erbaceo, giusto di corpo, buon equilibrio, con presenza di tannini che evolvono positivamente.

Se ne consiglia l'uso per produrre vini di medio e lungo invecchiamento.

