# MERLOT N.

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



**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)

**I-ISV-F-V4**

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Monastier (TV); Spresiano (TV); Spilimbergo (PN); Codroipo (UD) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1700 |
| Periodo di osservazione | 1982-1986 |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produttività media

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



## IL GRAPPOLO

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

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 19,13 |
| | pH | 3,21 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,80 |
| | 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 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.