

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:05. 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

I-SV-F-V4

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
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ 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
- ❖ Acino medio-grosso, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

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**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,13
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	7,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	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.