

# 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

**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	EPOCA
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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)	-
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.