MERLOT N.

Documento aggiornato al: 19/04/2024, 15:32. CREA/SNCV ©2011-2024.

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
Ruda (UD)

I-ISV-F-V5

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 media

✓ 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, talvolta alato, semispargolo
- Acino medio-piccolo, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,68
Produzione per ceppo (Kg)	10,6
Numero grappoli/ceppo	69,7
Peso medio grappolo (g)	152
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,13
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,8
	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 abbastanza intenso; profumo e sapore tipico, vinoso; leggermente erbaceo, con sentore di lampone; di buon corpo e per questo si presta ad un moderato invecchiamento.