

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:36. 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

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

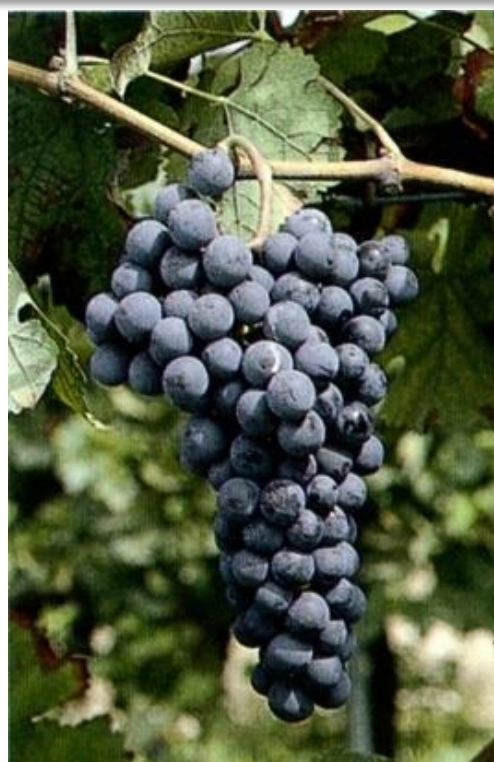
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
<i>FENOLOGICA</i>	
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, talvolta alato, semispargolo
- ✿ Acino medio-piccolo, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE**

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 CLONE
ENOCIMICI**

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.