

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree - Istituto di Patologia Vegetale, Università degli Studi di Milano

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Brescia

I-BM-5 A

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

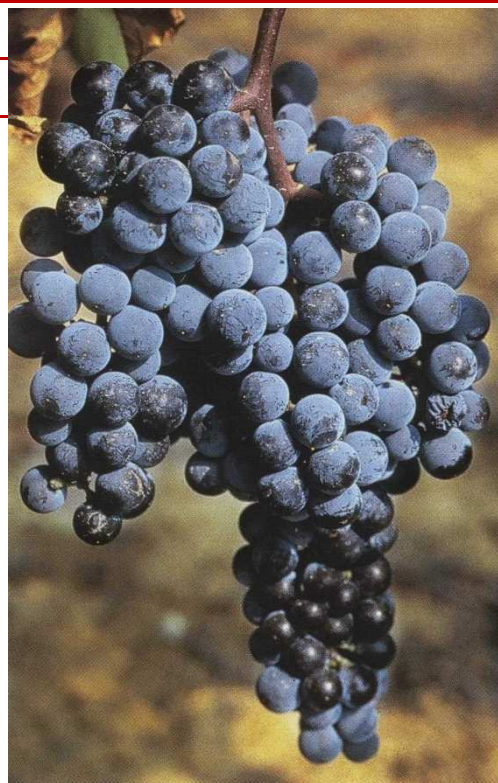
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio-inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Maggiore suscettibilità alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, allungato, piramidale, spargolo
- ✚ Acino piccolo, rotondeggiante, consistente



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<i><b>MOSTO</b></i>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<i><b>VINO</b></i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino molto intenso e di notevole struttura; aroma molto fine e persistente. Il livello qualitativo, è ottimo; il clone si adatta bene all'invecchiamento anche in barrique.