

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:31. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Cividale (UD)

I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN), Piavon (TV) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Sylvoz |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1997-1999 |

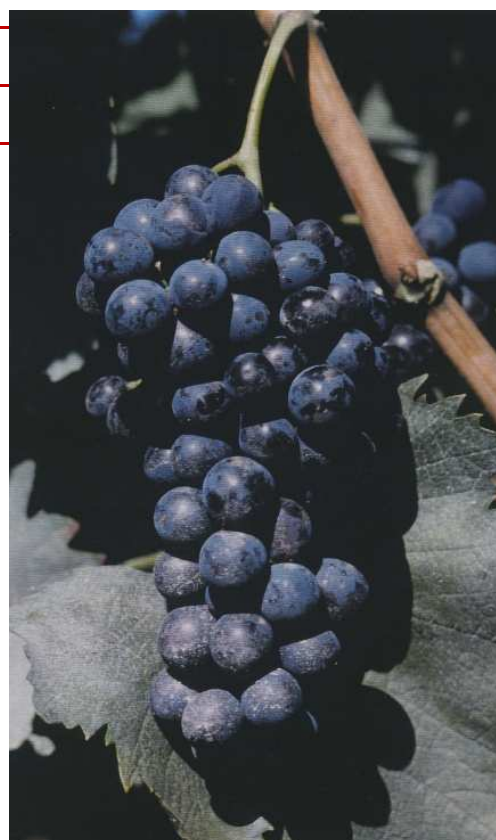
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media e costante

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, semispargolo, a peduncolo rossastro
- 🍇 Acino medio



| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|--------------|
|--|--------------|

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,16 |
| Oidio | - |

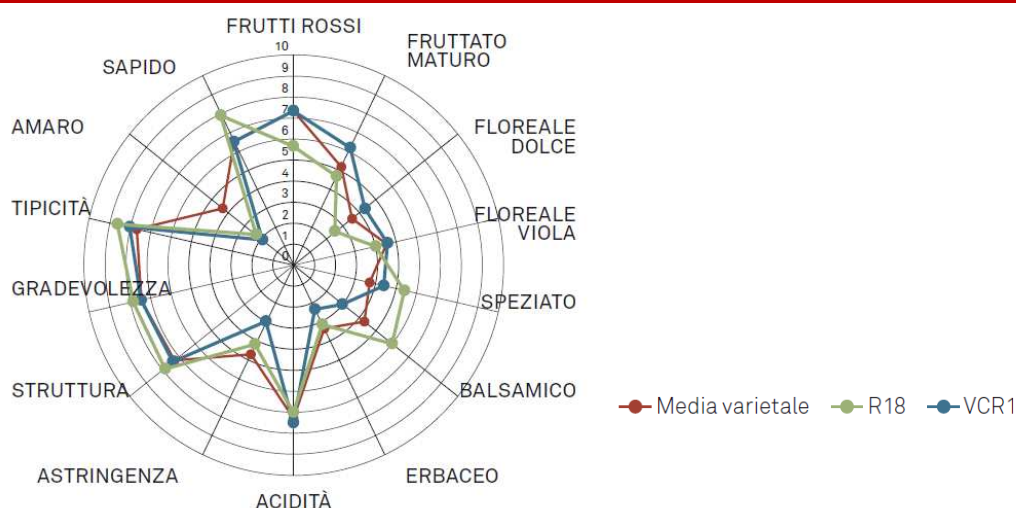
| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,37 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,78 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 168 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,7 |
| | pH | 3,31 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,7 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buon colore non erbacei, fruttati. Al gusto risultano preminenti i caratteri di corpo, armonia e intensità.