

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/03/2023, 21:04. CREA/SNCV ©2011-2023.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 165 del 16/07/2002

Origine

Marlia (LU)

I-VCR 101

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); San Sepolcro (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria leggermente inferiore
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produzione media o meno



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, semicompatto
- ✚ Acino piccolo, con buccia consistente

Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	3,0
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	195,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	7,45
	Ac. Tartarico (g/l)	3,77
	Ac. Malico (g/l)	2,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Dato medio unico, riportato per entrambi i campi di omologazione, riferito al biennio 1999-2000

San Sepolcro

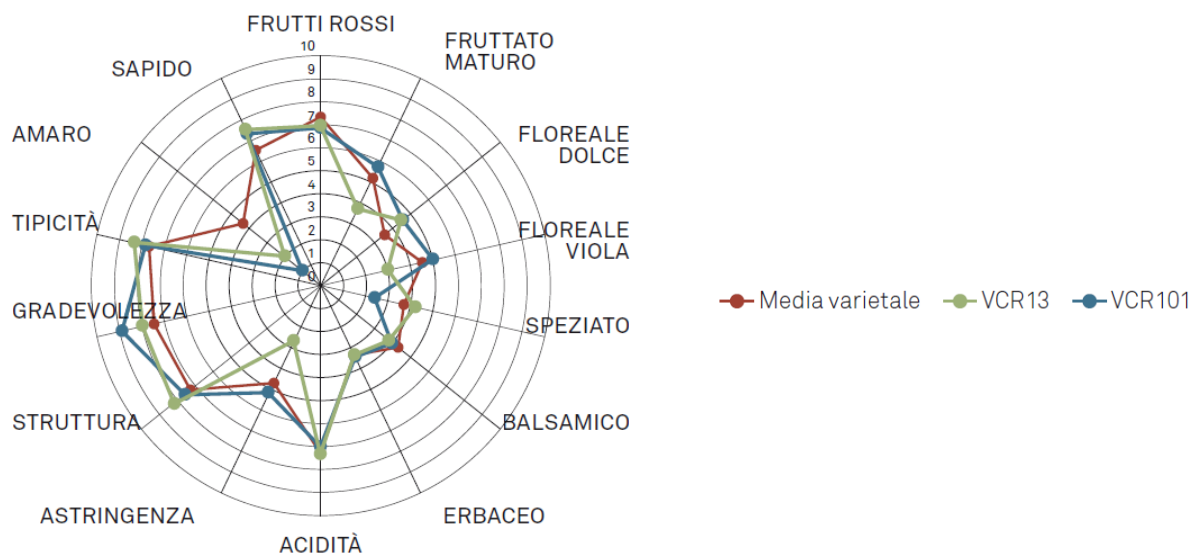
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	II decade Settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,0
Numero grappoli/ceppo	15,9
Peso medio grappolo (g)	188,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,52
	Acidità totale (g/l)	7,45
	Ac. Tartarico (g/l)	3,77
	Ac. Malico (g/l)	2,84
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone è consigliato per vini di ottima intensità colorante e struttura. Al gusto-olfatto risultano preminenti i caratteri di corpo e intensità. Indicato per il lungo invecchiamento.