

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

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

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></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><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE (*)</b></i> |
|--------------|--|-------------------------|
| <b>MOSTO</b> | 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                    |
| <b>VINO</b>  | 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiatura                    | I decade Agosto     |
| Maturazione (*)               | II decade Settembre |

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

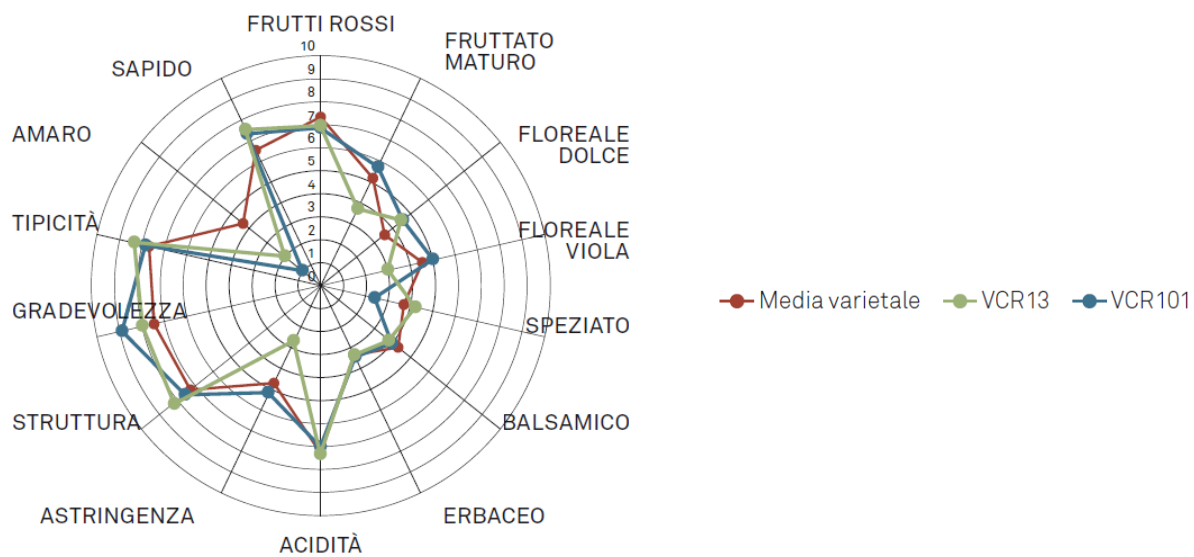
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,59                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 3,0                 |
| Numero grappoli/ceppo                        | 15,9       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

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE (*)</b></i> |
|--------------|--|-------------------------|
| <b>MOSTO</b> | 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                    |
| <b>VINO</b>  | 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.