# MERLOT N.

*Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. 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

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|---|---|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione (*) | II decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|---|---|---|
| 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

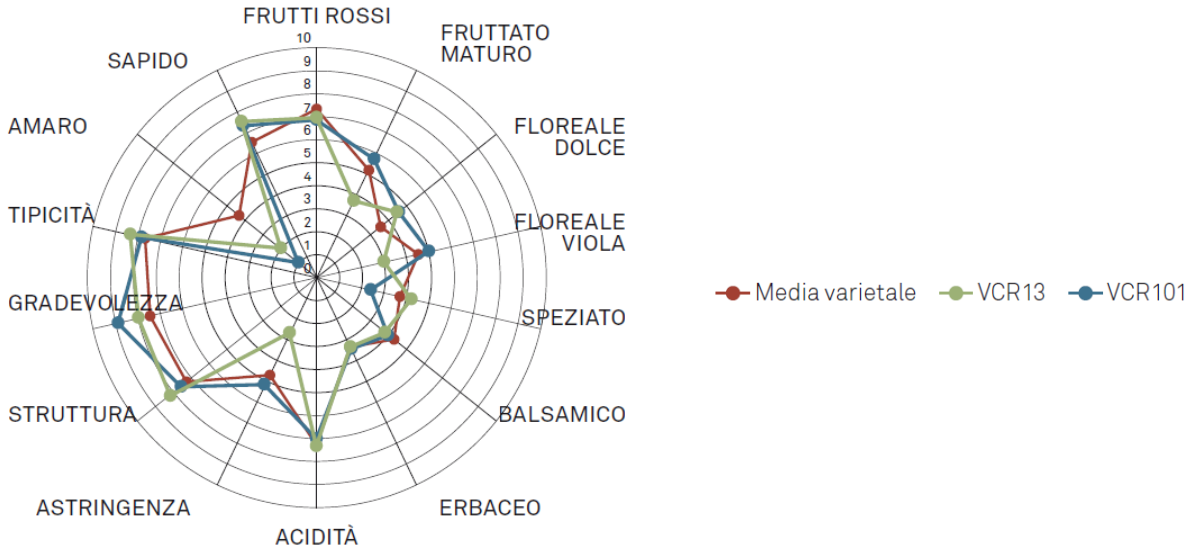
| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|---|---|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione (*) | II decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE (*) |
|---|---|---|
| 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.