MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.

I- ERSA FVG 350



Costitutore
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Casarsa della Delizia (PN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso inferiore, con rachide di colore rossastro a maturazione

✓ Produttività medio-bassa

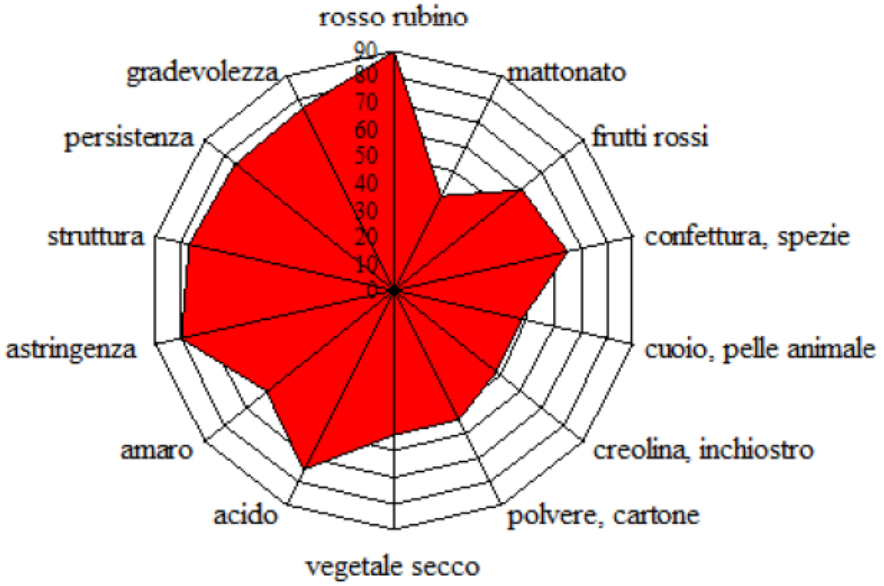


FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	3,81
Numero grappoli/ceppo	17,5
Peso medio grappolo (g)	21,1
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	754
Indice di Ravaz	5,23

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,05
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	5,71
	Ac. Malico (g/l)	2,74
VINO	Antociani totali (mg/l)	560
	Polifenoli totali (mg/l)	1.111

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è dotato di ottima intensità colorante, sostenuto da una notevole struttura e da una buona complessità aromatica nella quale prevalgono le note speziate, di confettura vegetale secco, mentre minori ma ben distinte appaiono le sensazioni fenoliche. In generale si presenta come un vino sapido, complesso, astringente da giovane per l'ottimo contenuto tannico, di notevole persistenza e gradevolezza al palato.
Per queste sue caratteristiche si presta come base, accompagnato da altri cloni, per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento.