MERLOT N.

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

I- ERSA FVG 351



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

✓ **Acino** di dimensioni inferiori

✓ Fertilità reale delle gemme inferiore

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



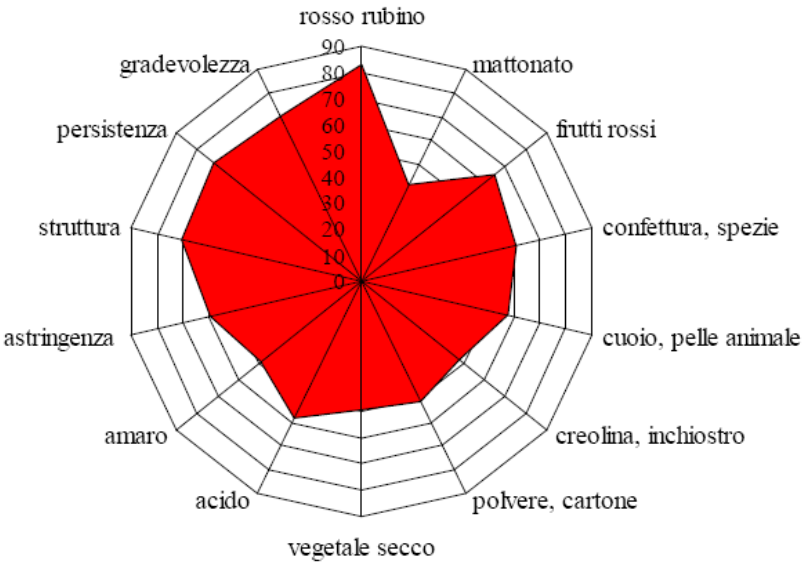
IL GRAPPOLO

- Grappolo tendenzialmente spargolo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	3,46
Numero grappoli/ceppo	16,5
Peso medio grappolo (g)	197
Peso medio acino (g)	1,53
Peso legno potatura (g/ceppo)	713
Indice di Ravaz	5,26

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,88
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	6,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,25
	Ac. Malico (g/l)	2,8
VINO	Antociani totali (mg/l)	499
	Polifenoli totali (mg/l)	1.031

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore mediamente carico, di equilibrata composizione aromatica, dovuta alla presenza di note olfattive di piccoli frutti (mora, ribes, mirtillo, fragola), confettura, speziato e cuoio. Dotato di buona struttura e persistenza in bocca, contraddistinto da un equilibrato livello di astringenza tannica e sapidità.
Per queste sue caratteristiche si presta come base, accompagnato da altri cloni, per la realizzazione di vini da medio-lungo invecchiamento.