

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 05:05. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-ERSA FVG 351

## 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

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>         |
|------------------------|----------------------|
| Germogliamento         | III decade Aprile    |
| Fioritura              | I decade Giugno      |
| Invaiaura              | II decade Agosto     |
| Maturazione            | III decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

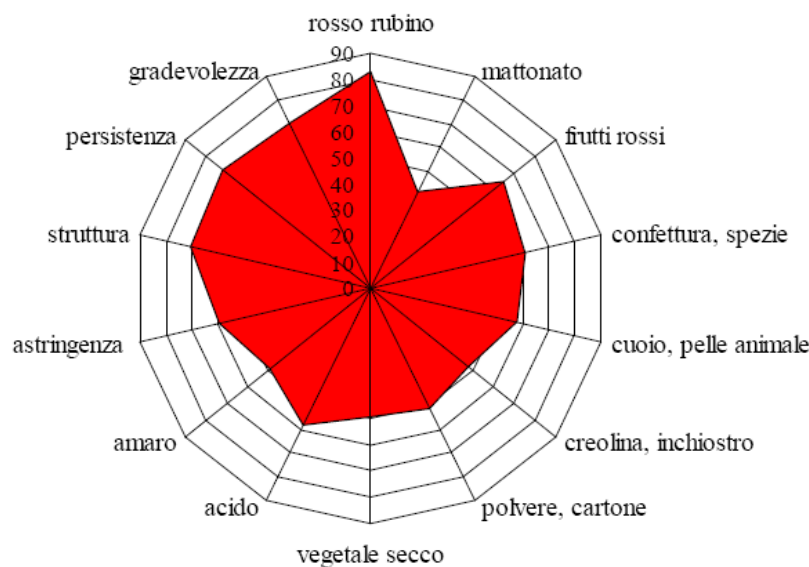
- 🍇 Grappolo tendenzialmente spargolo



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| 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         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | 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          |
| <b>VINO</b>  | 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.