

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/03/2023, 21:58. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Arcano Superiore (UD)

I-ERSA FVG 352

## 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

- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore
- ✓ Produttività media

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

## IL GRAPPOLO

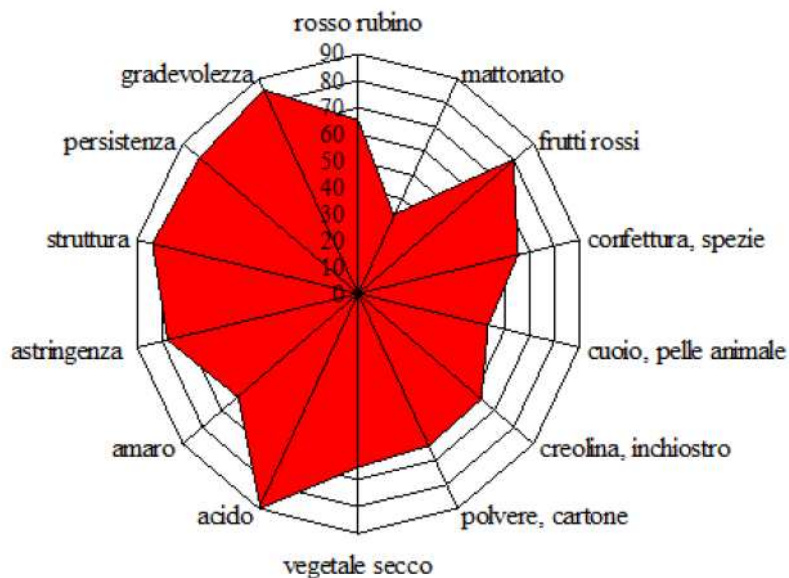
- ✿ Grappolo medio
- ✿ Acino di colorazione molto intensa a maturazione



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	4,20
Numero grappoli/ceppo	18,8
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	774
Indice di Ravaz	562

	<b>PARAMETRI ENOCIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,46
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	6,23
	Ac. Tartarico (g/l)	6,05
	Ac. Malico (g/l)	2,40
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	514
	Polifenoli totali (mg/l)	1.060

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

A livello aromatico esprime un bouquet complesso con note predominanti di ciliegia, frutta matura, spezie, con interessanti sensazioni animali e vegetali. Vino dotato di grande corpo e struttura, persistente in bocca, notevole la struttura acida e retrogusto lievemente astringente con tannicità presente seppure non invadente.

Per queste sue caratteristiche si presta come base, accompagnato da altri cloni, per la realizzazione di vini da lungo invecchiamento.