

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:36. 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. 210 del 09/09/2005

## Origine

Cervignano del Friuli (UD)

I-ERSA FVG 353

## 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	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore e dimensioni più ridotte
- ✓ **Acino** di peso inferiore e dimensioni più ridotte
- ✓ Produttività inferiore

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

## IL GRAPPOLO

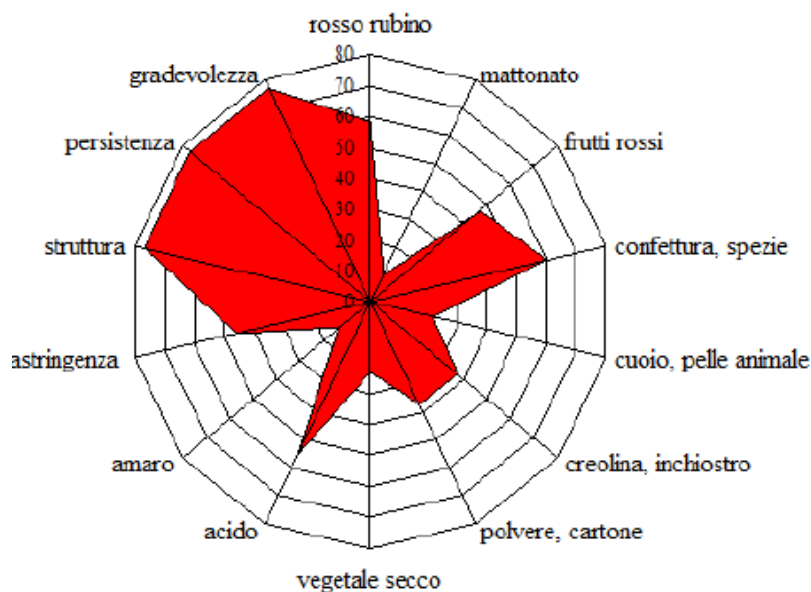
- 🍇 Grappolo medio-grande, semispargolo
- 🍇 Acino medio



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	5,23
Numero grappoli/ceppo	21,5
Peso medio grappolo (g)	245
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	771
Indice di Ravaz	6,78

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,16
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,43
	Ac. Tartarico (g/l)	5,13
	Ac. Malico (g/l)	2,90
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	516
	Polifenoli totali (mg/l)	1.041

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino esprime in bocca un bouquet complesso con note predominanti di frutta matura, confettura, ciliegia ed interessanti note fenoliche. Presenta una grande struttura acida con ottima tannicità e struttura che conferiscono al vino una notevole persistenza. Per queste sue caratteristiche si consiglia come clone, per produrre vini da medio-lungo invecchiamento.