

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

IL GRAPPOLO

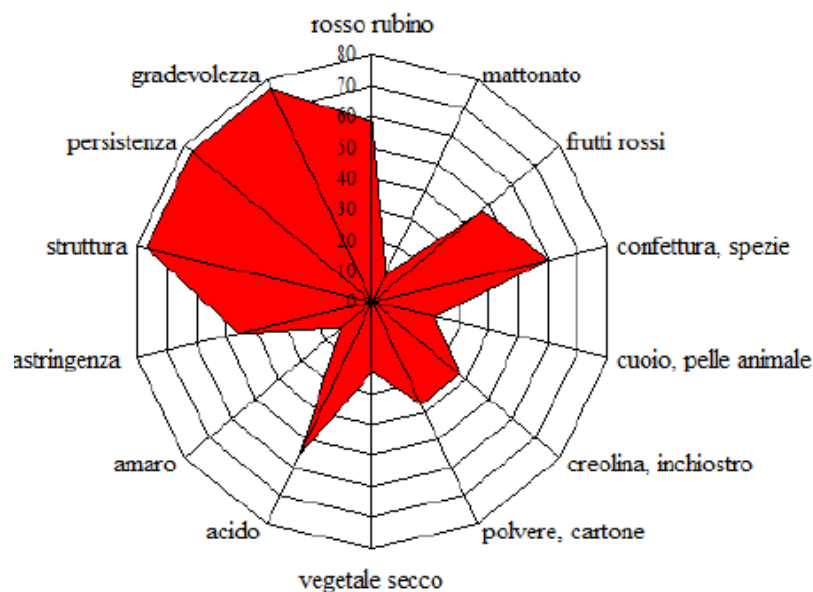
- 🍇 Grappolo medio-grande, semispargolo
- 🍇 Acino medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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.