MERLOT N.

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



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
Veneto Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine
Conegliano (TV)

I-ISV sn - V 11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rua di Feletto (TV); Ogliano (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Sylvoz e a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1994-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni superiori
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività inferiore

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo -
- Acino -

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	0,90
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	2,19
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	347
	Polifenoli totali (mg/l)	1.775

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi violacei; il profumo è intenso ed evidenzia un forte fruttato e, meno intensamente, un sentore erbaceo e speziato. Di buon corpo ed acidità. Nel complesso è un vino equilibrato, elegante, armonico.