MERLOT N.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:16. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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 e acino di peso inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%) Botrite -

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo
- Acino piccolo



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità potenziale delle gemme	1,16
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	196
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,0
9	рН	3,24
MOSTO	Acidità totale (g/l)	5,6
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	347
A	Polifenoli totali (mg/l)	1.775

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi violacei; il profumo è delicato ed evidenzia note di fruttato e, meno intensamente, di erbaceo e speziato. Di buon corpo ed equilibrata acidità, ha un percettibile retrogusto amarognolo. Complessivamente è un vino piacevole, strutturato, abbastanza armonico che può affinarsi con l'invecchiamento.

