

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:06. 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 12

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 | - |
| Oidio | - |

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo piccolo
- ▣ Acino piccolo

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE |
|-------|-----------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,0 |
| | pH | 3,24 |
| | Acidità totale (g/l) | 5,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | 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 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.