

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:45. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

Oderzo (TV)

I-ISV sn - V 14

## 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

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio
- 🍇 Acino -

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità potenziale delle gemme	1,04
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,2
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	260
	Polifenoli totali (mg/l)	1.683

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi violacei; il profumo è predominante di fruttato, floreale e speziato; leggera la sensazione di erbaceo. Vino di buon corpo, elegante, armonico. Adatto al medio invecchiamento.