

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:40. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 253 del 30/10/2007

Origine

Area Doc Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

I-VCR 489

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2002-2004 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione sufficiente

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

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, piramidale, munito di corte ali, semicompatto; rachide rosso
- ✚ Acino medio o più, a buccia fortemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,00 |
| Oidio | - |

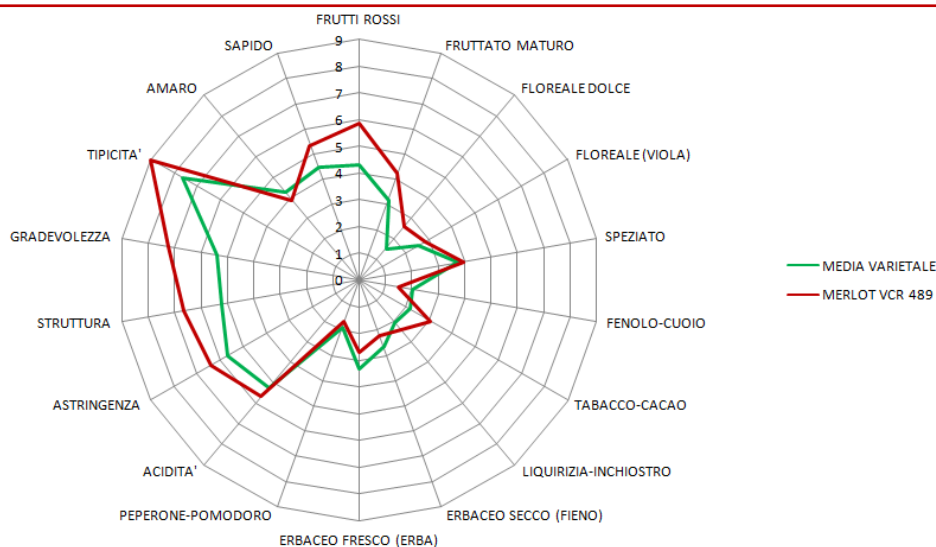
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,54 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,16 |
| Numero grappoli/ceppo | 15,4 |
| Peso medio grappolo (g) | 205 |
| Peso medio acino (g) | 2,03 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 620 |
| Indice di Ravaz | 5,09 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

| | | |
|--------------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,97 |
| | pH | 3,50 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,57 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,07 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,95 |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 387 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.850 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini tipici, dotati di ottima struttura; prevalenti i frutti rossi a livello aromatico. E' indicato per vini da invecchiamento prolungato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003