

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 490

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

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione discreta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,17
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio o meno, cilindrico-piramidale, a volte munito di corte ali, da semicompatto a semispargolo; rachide rosso
- ✚ Acino piccolo, a buccia intensamente colorata



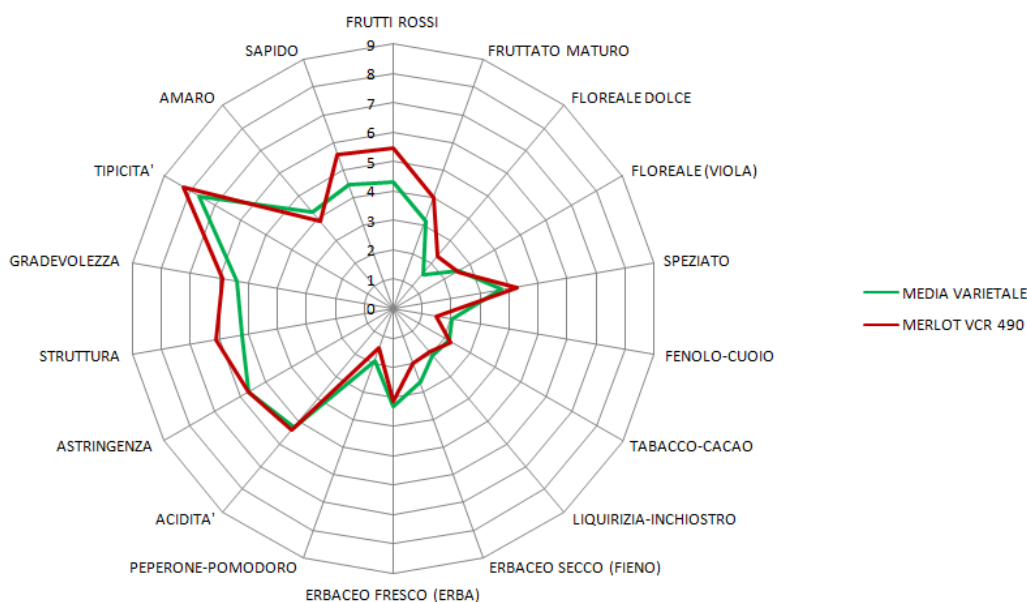
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	3,31
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	5,09

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
--	---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,83
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	3,53
	Ac. Malico (g/l)	2,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	400 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.735 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buona struttura, ricchi di colore, speziati, per medio-lungo invecchiamento. Al gusto-olfatto risultano preminenti i sentori speziati e fenolici e la morbidezza dei tannini.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003