MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. 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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,17
Oidio	-



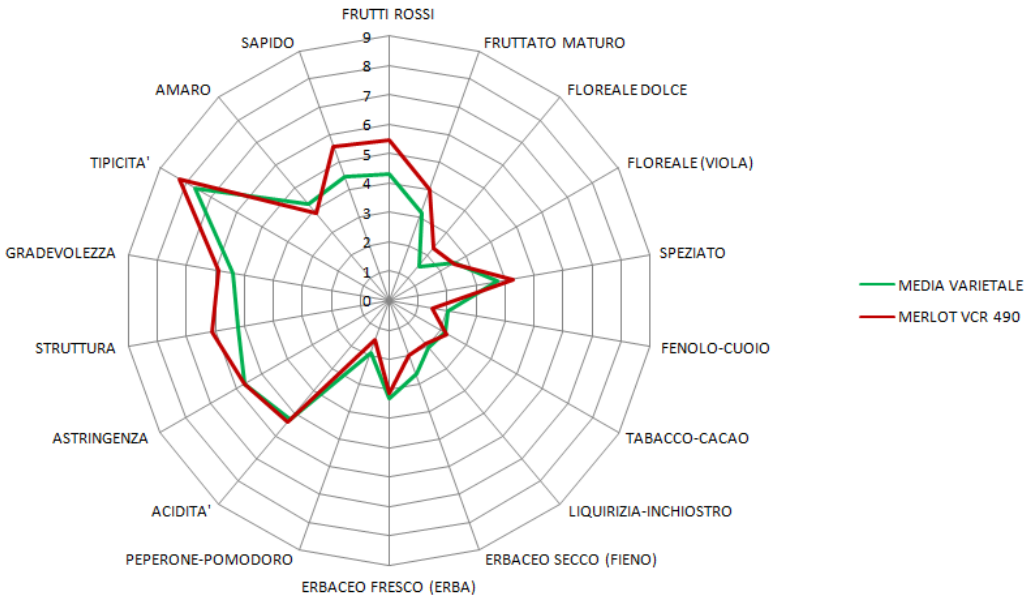
IL GRAPPOLO

- 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