

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:38. 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



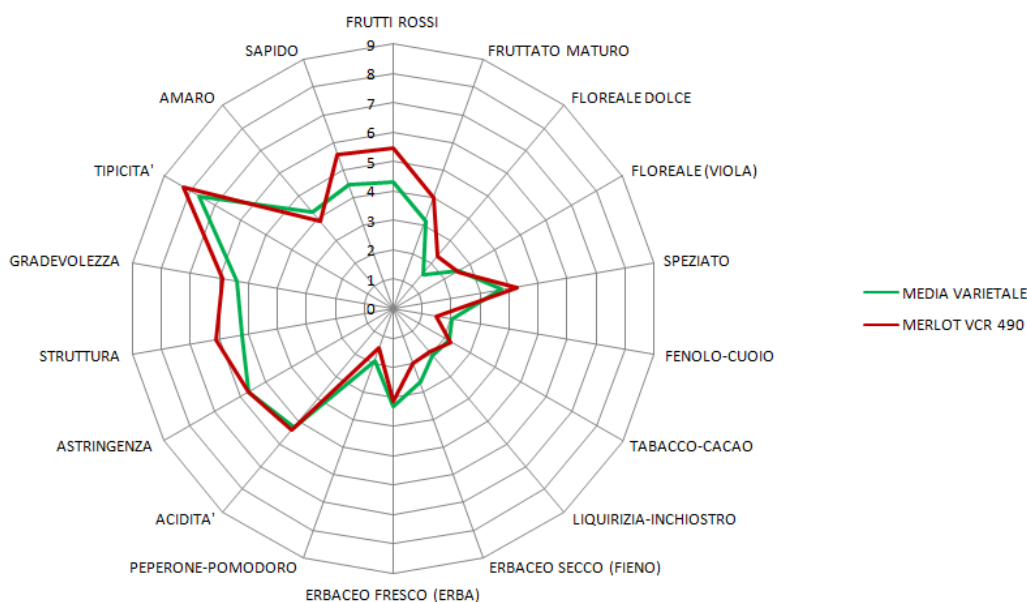
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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