

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 09/04/2026, 06:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

- Vivaio Enotria s.s.
- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 62 del 13/03/2008

## Origine

Venegazzù (TV)

I-AMPELOS  
TEA® 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Paese (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2743
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni e peso inferiore(\*)
- ✓ Leggermente più tardivo(\*)
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività abbondante e costante

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

## ***IL GRAPPOLO***

- ✚ Grappolo medio, allungato, spargolo, piramidale, con un'ala ben evidente
- ✚ Acino medio, sferoidale; buccia consistente e pruinosa, intensamente colorata di blu-nero



(\*) Rispetto al clone I-ISV-F-V 5

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

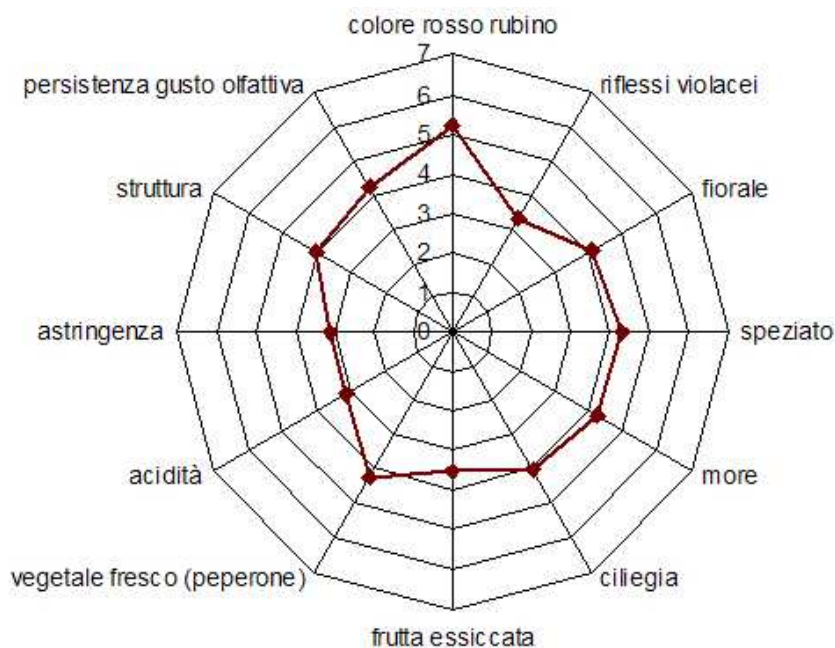
Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,91
Numero grappoli/ceppo	21
Peso medio grappolo (g)	140,00
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE (\*\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,1
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	4,05
	Ac. Malico (g/l)	2,23
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	537
	Polifenoli totali (mg/l)	1.390

**ANALISI SENSORIALE**

(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino non molto intenso, con riflessi violacei tenui e su tono. Aspetto olfattivo di buona intensità caratterizzato da note floreali, fruttate, speziate e di peperone in una buona armonia. Al gusto risulta essere di bassa acidità ed astringenza contenuta, struttura un po' debole. Idoneo per il breve invecchiamento.