MERLOT N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 02:11. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA® 12



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)

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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 (**)
MOSTO	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
VINO	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 fiorali, 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.