

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:44. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

Villorba (TV)

I-AMPELOS
TEA® 13

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 maggiori (*)
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività abbondante e costante
- ✓ Leggermente più precoce (*)

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grosso, allungato, spargolo, piramidale, con un'ala ben evidente
- ✚ Acino medio, sferoide, con buccia consistente e pruinosa



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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	4,19
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	223,00
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE ()**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,1
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	5,76
	Ac. Tartarico (g/l)	4,99
	Ac. Malico (g/l)	1,90
VINO	Antociani totali (mg/l)	517
	Polifenoli totali (mg/l)	1.360

ANALISI SENSORIALE

(**) Dati medi relativi al biennio 2003-2004

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino non molto intenso, con riflessi violacei. Aspetto olfattivo di buona intensità, caratterizzato da note floreali, fruttate, e sentore di peperone in una buona armonia. Al gusto risulta di bassa acidità ed astringenza contenuta, complessivamente di media struttura e persistenza. Idoneo per il medio invecchiamento.