MERLOT N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 15:21. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA ® 19



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	7143
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività abbondante e costante
- ✓ Tardivo (*)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, allungato, spargolo, piramidale con un' ala ben evidente
- Acino medio, rotondo; buccia di media consistenza, pruinosa, di colore blu-nero



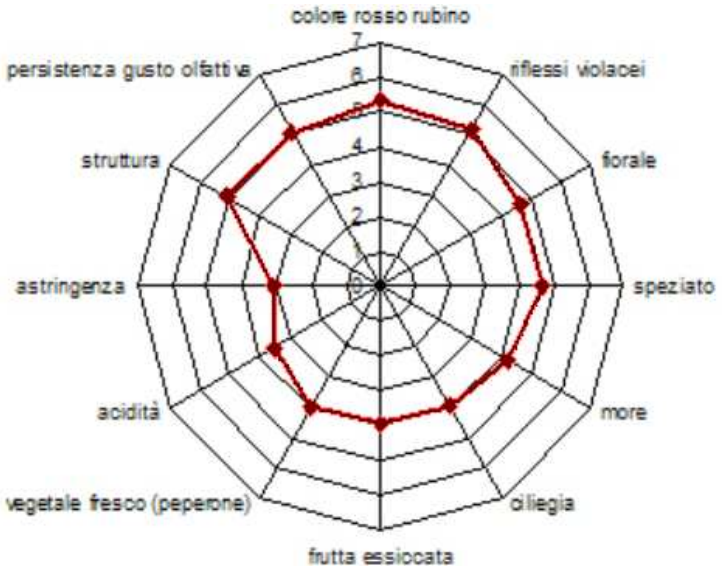
(*) Rispetto al clone di riferimento I-ISV-F-V 5

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	1,60
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	183,00
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,0
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	4,85
	Ac. Tartarico (g/l)	3,92
	Ac. Malico (g/l)	2,17
VINO	Antociani totali (mg/l)	501
	Polifenoli totali (mg/l)	1.558

ANALISI SENSORIALE



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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso violetto non molto intenso, con riflessi violacei su tono. Aspetto olfattivo ottimo anche se molto erbaceo. Al gusto appare di corpo discreto, non particolarmente astringente. Idoneo per il breve invecchiamento.
Vino con elevata intensità dei profumi.