MERLOT N.

Documento aggiornato al: 30/10/2026, 15:08. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA ® 20



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	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

- ✓ **Grappolo** di dimensioni maggiori (*)
- ✓ Precoce (*)
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività elevata e costante

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, spargolo, piramidale con due corte ali
- Acino medio, rotondo; buccia pruinosa, di media consistenza, di colore blu-nero



(*) Rispetto al clone *Ampelos TEA® 12*

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	1,65
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	204,10
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,0
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	6,63
	Ac. Tartarico (g/l)	6,10
	Ac. Malico (g/l)	1,82
VINO	Antociani totali (mg/l)	659
	Polifenoli totali (mg/l)	1.520

ANALISI SENSORIALE



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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con alti riflessi violacei. Aspetto olfattivo particolare, intenso, ricco di profumi, con una nota prevalente di erbaceo (peperone). Al gusto risulta nella media, come struttura, acidità ed astringenza.
Idoneo per medio-lungo invecchiamento; interessante per zone con possibilità di produzioni elevate.