

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Arcano Superiore (UD)

I-ERSA FVG 354

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Ubicazione                     | ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)            |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot classico |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 2750                                          |
| Periodo di osservazione        | 2002-2004                                     |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ Produttività media

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



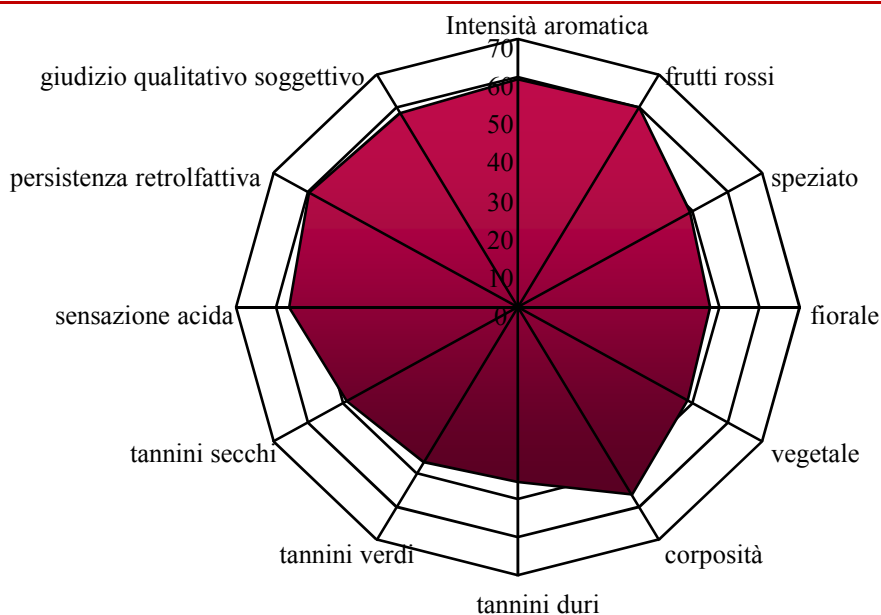
## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, non compatto, piramidale, con piccola ala; rachide rossastro alla maturazione
- ✚ Acino medio-piccolo, sferico, leggermente schiacciato, regolare, con colorazione violacea intensa

| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,62         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 4,14         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 17,69        |
| Peso medio grappolo (g)               | 234          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,66         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | 1120         |
| Indice di Ravaz                       | 3,70         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 20,24        |
|              | pH                              | 3,48         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 7,1          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 6,05         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 3,08         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | 485          |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | 1.127        |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino è dotato di un ottimo ed elegante corredo aromatico, in cui prevalgono i frutti rossi (mora e lampone), il floreale (violetta) ed il fruttato (mela renetta, albicocca) con note di pepe bianco, erbe aromatiche e torrone. Si presenta ricco al corpo e fornito di buon equilibrio ed ottima persistenza. Per le sue caratteristiche si consiglia questo clone per produrre vini da medio-lungo invecchiamento.