

MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Tauriano (PN)

I-VCR 103

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività medio-buona

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



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico piramidale, semicompatto, munito di ali più o meno evidenti, peduncolo rosato
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,67

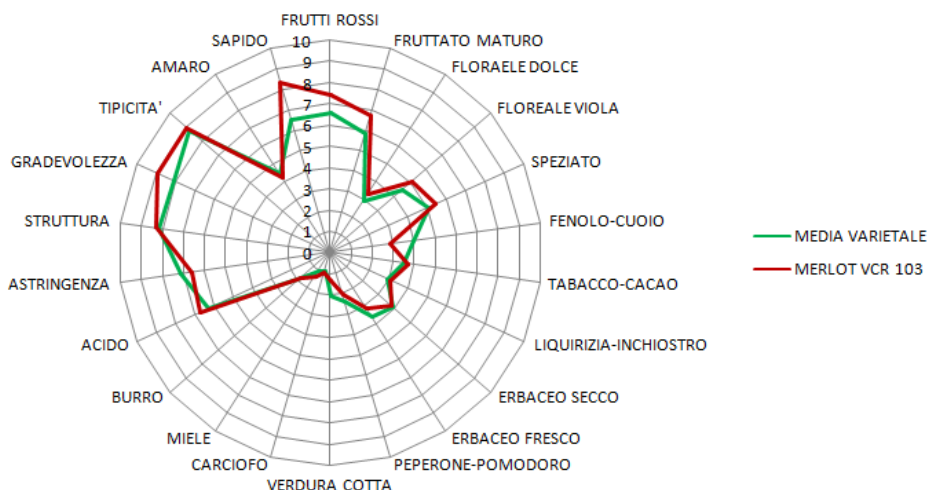
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,40
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	217
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	700
Indice di Ravaz	4,86

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,70
	pH	3,34
	Acidità totale (g/l)	6,93
	Ac. Tartarico (g/l)	5,15
	Ac. Malico (g/l)	2,12
VINO	Antociani totali (mg/l)	661 ^(*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.973 ^(*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dalle uve di questo biotipo si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, con delicati profumi fruttati floreali, di buona struttura, leggermente speziato, con sentori fenolici, rotondo, armonico.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005