MERLOT N.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. 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



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

IL GRAPPOLO

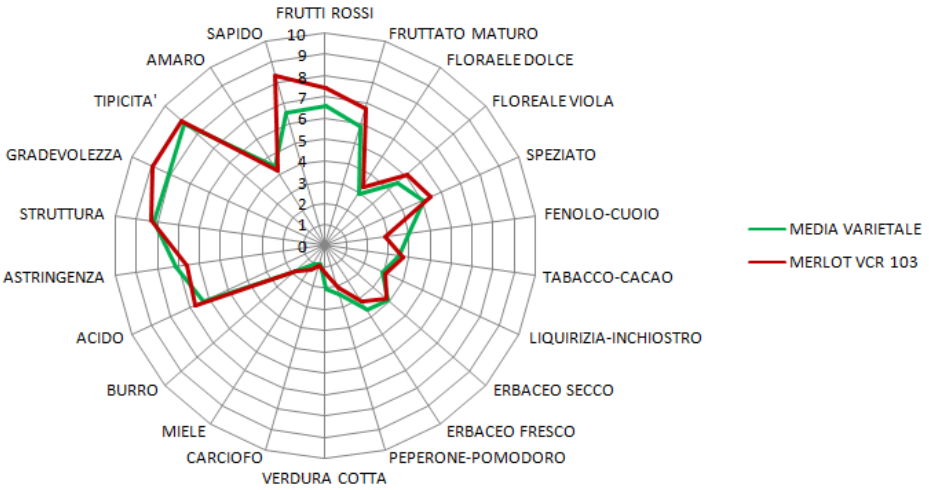
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico piramidale, semicompatto, munito di ali più o meno evidenti, peduncolo rosato
- Acino medio-piccolo, a buccia consistente e fortemente colorata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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