

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 03/12/2024, 18:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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
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

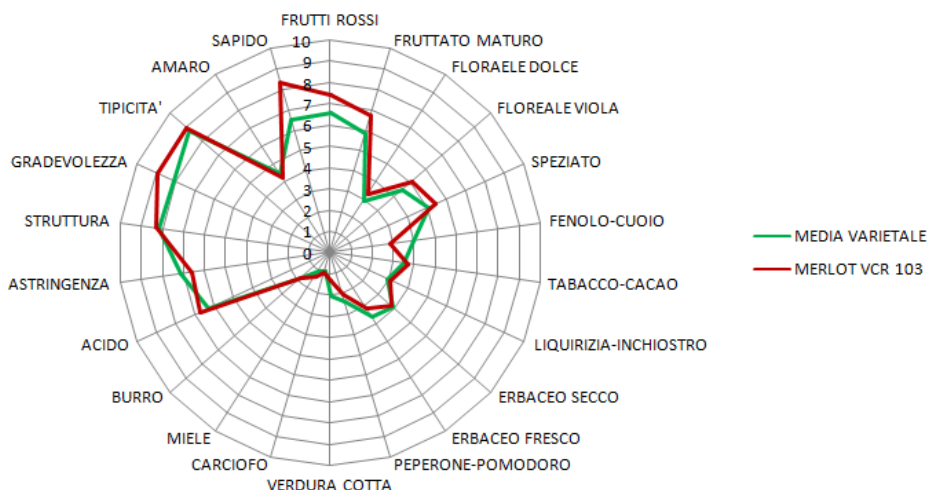
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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

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 <sup>(*)</sup>
	Polifenoli totali (mg/l)	1.973 <sup>(*)</sup>

## 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